

MEINTZINGER



Großes Franken

NOCH FRAGEN

2020er Muschelkalk Silvaner

Restzucker: 0,7 g/l

Säure: 5,7 g/l

Alkohol: 14,0 % Vol.

Optimale Trinktemperatur: 9 - 12°C



Kurzbeschreibung

Noch Fragen? Mit diesen Worten schließen wir immer unsere Verkostung des >Noch Fragen< Muschelkalk Silvaners. Einfach, weil es ein wahnsinnig spannender und komplexer Wein ist, der immer Fragen aufwirft. Die besten Silvaner Trauben des Jahrgangs, vergoren im Edelstahl-Tank, gereift in unseren zwei einzigartigen Muschelkalk-Fässern, um die Muschelkalk-Aromatik des Frickenhäuser Kapellenbergs noch mehr zu betonen. Das äußert sich in einem würzigen und sehr kräftigen Wein. Aromen von Ananas, Quitte und Wiesenhonig tanzen mit einer intensiven Muschelkalk-Mineralik. Zusammen mit einer belebenden Säure und einem Körper der Luft braucht, ein intensives Geschmackserlebnis. Also den Wein ruhig über längere Zeit genießen, am besten in guter Gesellschaft!

WEINGUT MEINTZINGER

Babenbergplatz 4 – 97252 Frickenhausen – Tel +49 9331 87110 – Fax +49 9331 7578
info@weingut-meintzinger.de – www.weingut-meintzinger.de

29,00€ / 0,75 l Fl.