

ABTSWIND  
**SILVANER**

trocken  
2017

Unsere Abtswinder Weinberge kennzeichnet besonders der mineralische, feingrusige Keuperboden. Die hier wachsenden Ortsweine zeigen eine deutliche kräutrig-ätherische Ausprägung und sehr zarte fruchtige Aromen. Sie wirken dabei tiefgründig, mineralisch und sehr elegant.

Deutscher Qualitätswein – Franken | Gutsabfüllung, Weingut Brügel, D-97355 Castell-Greuth | Bocksbeutel 750 ml | enthält Sulfite

**Herkunft**

Abtswinder Altenberg  
Boden: feingrusig-mineralischer Keuperboden

**Vinifikation**

Handlese, schonende Verarbeitung, Vergärung im Edelstahl, langes Feinhefelager

**Weintyp**

bodengeprägter mineralischer Silvaner-Typ, feine, kräutrig-ätherische Aromen, dezente Frucht, kräftiger Geschmack, eleganter, tiefgründiger, mineralischer Keuper-Silvaner...

**Analysenwerte**

Alkohol: 12,5 %vol | Restsüße: 1,6 g/l | Säure: 6,2 g/l

**Genuss-Empfehlung**

kräutrig-würzige Fleisch- und Fischgerichte

**empfohlene Trinktemperatur**

10-12° C

**Trinkreife**

2018-2020+

**Pressestimmen**

Eichelmann 2019 Deutschlands Weine: 87 P. (sehr gut)

Vinum Weinguide 2019: 85 P. (sehr gut)

Wein-Plus: 85 P. (sehr gut)

*„... zart hefiger Kernobstduft mit an Wurzelgemüse erinnernden Noten und erdig-mineralischen Anklängen. Zurückhaltende, ganz trockene Frucht, hefige und wieder auch vegetabile Noten, lebendige, feine Säure, etwas Griff, gute Nachhaltigkeit, kreative und salzige Töne, ganz leicht ätherisch, guter Abgang.“*