

ABTSWIND  
**SILVANER**

trocken  
2018

Unsere Abtswinder Weinberge kennzeichnet besonders der mineralische, feingrusige Keuperboden. Die hier wachsenden Ortsweine zeigen eine deutliche kräutrig-äusprägung 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-äusprägung, dezente Frucht, kräftiger Geschmack, eleganter, tiefgründiger, mineralischer Keuper-Silvaner...

**Analysenwerte**

Alkohol: 13,0 %vol | Restsüße: 1,0 g/l | Säure: 5,8 g/l

**Genuss-Empfehlung**

kräutrig-würzige Fleisch- und Fischgerichte

**empfohlene Trinktemperatur**

10-12° C

**Trinkreife**

2019-2021+

**Pressestimmen**

Eichelmann 2020 Deutschlands Weine: 88 P. (sehr gut)

Selection 2020: \*\*\* (sehr gut)

Wein-Plus: 87 P. (sehr gut)

*„Etwas pflanzliche und eine Spur hefige Nase mit hellen gelbfruchtigen und leicht floralen Noten. Herbe Frucht mit pflanzlichen Noten, lebendige Säure, hefige Spuren, etwas Gerbstoff-Griff, gewisse Nachhaltigkeit, im Hintergrund mineralische Töne, leicht gewürzig, noch jung, hat Biss, sehr guter, straffer, saftiger Abgang mit Zug.“*