

Die Trauben reifen in traditionellen Hanglagen. Der Hang, aus tiefgründigen Lößlehm Böden, ist so ausgerichtet, dass die Rebstöcke vor kalten Winden geschützt sind. Die Rebstöcke werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch gepflegt. So entsteht Qualität bereits am Weinstock mit Weinen, die von Feinheit und Länge geprägt sind.

Blauer Silvaner trocken



Der Blaue Silvaner ist die Urform des Sylvaners. Durch die rötlich gefärbten Trauben ist es ein Weißwein mit goldenen Reflexen. Die Trauben reifen lange am Rebstock, um die Beerenaromatik voll auszuprägen.

Der Duft des Blauen Silvaners erinnert an gelbe Pflaume. Im Vergleich zu seinem Verwandten, dem grünen Silvaner, ist er fruchtiger und extraktreicher, körperreich und elegant.

Lassen Sie sich von diesem „Exoten“ überraschen, überzeugen und faszinieren. Deutschlandweit gibt es nur 15 Hektar von dieser Sorte.

Sehr zum Wohl.

Analysedaten	Alkohol:	12,5 Vol %
Jahrg. 2020:	Restzucker:	6,2 g/l
	Säure:	5,4 g/l

Auszeichnungen:

2019er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung:	Gold
2018er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
2017er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung:	Silber
2016er	DLG-Bundesweinprämierung:	Silber
	Landesweinprämierung:	Gold
2015er	Landesweinprämierung:	Gold
2014er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold



Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“

