



# Schloss Frankenberg

## 2021 SCHLOSS FRANKENBERG SYLVANER - SELECTION ALTE REBEN -

**LIMITIERTE SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN**

REBSORTE: 100 % Silvaner von 40-50 Jahre alten Reben  
LAGE: Wolfsgrube, Gehlein, Hölle,  
Steillagen mit südlicher Ausrichtung  
BODEN: Mergel, Gipskeuper  
JAHRGANG: 2021  
VINIFIKATION: Selektive Lese von Hand,  
8 Stunden Maischestandzeit,  
kühle, teils spontane Gärung,  
langes Hefelager, für 45 % Ausbau  
in neuen und gebrauchten frz. Barriques  
ANALYSE: Alkohol 13,0 % Vol.  
Säure 6,4 g/l  
Restsüße 2,5 g/l

### BESCHREIBUNG

Silvaner liebt Franken und Franken liebt Silvaner. Schloss Frankenberg widmet ihm eine Selection von alten Reben, die seit einem halben Jahrhundert an den steilen Südhängen wachsen. Tief verwurzelt im Gipskeuper liefern sie einen enorm dichten und langlebigen Silvaner, den Maximilian Czeppel mit der gewohnten Zurückhaltung im Keller vollendet.

Saftiges Spätsommerobst, frischer Hefezopf, würzige Kräuter ... während noch das Bouquet an eine Vesper im Grünen erinnert, entfaltet sich am Gaumen seine ganze Kraft. Dicht konzentriert, strukturiert und geschmeidig mit perfekter Balance von süß gereifter Frucht, Mineralität und rassischer Würze. Jetzt wunderschön zu genießen, mit Potenzial bis mindestens 2030.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Sehr elegant zu Salat oder Carpaccio von gelber & roter Bete mit Ziegenfrischkäse, zu Tagliatelle mit Steinpilzen oder - für alle, die noch ein paar Jahre Geduld aufbringen - zu Wildgeflügel mit herbstlichen Beilagen

SERVIERTEMPERATUR  
12-14 °C

  
AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPPEL

AUS MOMENTEN WIRD GESCHICHTE. [SCHLOSS-FRANKENBERG.DE](https://www.schloss-frankenber.de)

