



Schloß Frankenberg

2022 SCHLOSS FRANKENBERG BLAUER SYLVANER - LOUISENBERG -

SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE:	100 % Blauer Silvaner
LAGE:	Louisenberg (Monopollage), Steillage mit Süd-Südwestausrichtung
BODEN:	Mergel, Keuper
JAHRGANG:	2022
VINIFIKATION:	Selektive Handlese, 12 Stunden Maischestandzeit, teilweise Spontangärung und biologischer Säureabbau, langes Hefelager
ANALYSE:	Alkohol 13,0 % Vol. Säure 6,0 g/l Restsüße 0,6 g/l

BESCHREIBUNG

Der Louisenberg ist ein Kraftplatz. Steil und sonnig, mit Millionen Jahre alten Böden. Schon im Mittelalter standen hier Reben. Heute liefert die Monopollage Schloss Frankenbergs große Weißweine. Blauer Silvaner ist eine äußerst seltene Variante des grünen Silvaners. Im Weinberg kann man sie kaum unterscheiden, bis sich die Trauben des Blauen Silvaners violett einfärben. Der Wein bleibt hellgolden. Auch nach zwölf Stunden Maischestandzeit, die ihm statt Farbe, attraktive Gerbstoffe und Struktur verleiht. Das lange Hefelager unterstreicht seine geschmeidige Fülle mit Aromen von roten Äpfeln, fränkischen Zwetschgen, frischem Strudel, Zimt, rosa Pfeffer und rauchigem Feuerstein. Saftig und kraftvoll mit spürbarem Potenzial.

SPEISENEMPFEHLUNG

Blauer Silvaner ist ein eleganter und vielseitiger Speisenbegleiter, z.B. zu Süßwasserfischen, frischer Pasta mit Lachs und Kapern oder Kalbsleber mit geschmorten Apfelscheiben.

SERVIERTEMPERATUR 12-14 °C

AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPEL

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

