



Schloss Frankenberg

2022 SCHLOSS FRANKENBERG SILVANER

SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE:	100 % Silvaner
LAGE:	Querschnitt der Lagen rund um Schloss Frankenberg
BODEN:	Mergel, Keuper
JAHRGANG:	2022
VINIFIKATION:	Selektive Handlese, teilweise Ganztraubenpressung, teilweise Spontangärung, langes Hefelager
ANALYSE:	Alkohol 13,0 % Vol. Säure 5,5 g/l Restsüße 1,0 g/l

BESCHREIBUNG

Keuperböden in Bestlagen, den Blick zur Sonne, die Natur meint es gut mit Schloss Frankenberg. Eine jahrhundertealte Weinbautradition spricht für sich. Maximilian Czeppel hält sie lebendig. Nachhaltig im Weinberg, behutsam im Keller, verwandelt er Traube für Traube in pures Trinkvergnügen.

Für seinen Silvaner vermählt er Trauben der verschiedenen Schlosslagen. Gemischt oder im Ganzen gepresst, spontan oder kontrolliert vergoren entfalten sie eine ganze Palette sortentypischer Aromen von Birne, Papaya, Zitronenabrieb und weißen Blüten, mit einem Hauch von Minze und frischem Heu. Ein Silvaner wie er sein sollte, kraftvoll, feinwürzig und lebendig – macht definitiv Lust auf mehr!

SPEISENEMPFEHLUNG

Am liebsten in fröhlicher Runde, zu fränkischen Klassikern, herzhaften Brotzeitplatten, Salaten und natürlich zu Spargel in allen Varianten, zum Beispiel als knackigem Spargelsalat mit Ziegenkäse.

SERVIERTEMPERATUR

10-12 °C

AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPPEL

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

