



Schloß Frankenberg

2022 SCHLOSS FRANKENBERG SILVANER - LOUISENBERG -

SCHLOSSABFÜLLUNG

REBSORTE: 100 % Silvaner
LAGE: Louisenberg (Monopollage),
Steillage mit Süd-Südwestausrichtung
BODEN: Keuper
JAHRGANG: 2022
VINIFIKATION: Selektive Handlese,
10 Stunden Maischestandzeit,
Spontangärung, langes Hefelager
ANALYSE: Alkohol 13,0 % Vol.
Säure 6,0 g/l
Restsüße 1,5 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 hochklassige Weißweine und bietet unserem Silvaner die ganz große Bühne! Fränkisch by nature wird er zum vollendeten Terroir-Botschafter, entfaltet dichte, sorten- wie herkunftstypischen Aromen, vermählt Quitte, Mirabellen und Holunderblüten mit würziger Bergkräuterfrische und salzig-mineralischen Anklängen. Spontangärung und ein langes Hefelager betonen seinen natürlich kraftvollen und vielschichtigen Charakter. Konzentriert, intensiv, dabei feinstrukturiert und harmonisch mit guter Spannung am Gaumen ist er schon jetzt wunderschön zu genießen, darf aber gern noch bis mindestens 2030 lagern.

SPEISENEMPFEHLUNG

Vegetarisch, vegan? Wunderbar! Silvaner liebt Gemüse, von Artischocken bis Zucchini, doch seine Kernkompetenz bleibt der Spargel, weiß mit Vinaigrette, grün in Olivenöl gebraten zu Tagliatelle oder knusprigem Baguette.

SERVIERTEMPERATUR

12-14 °C

AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPEL

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

