



SYLVANER FRANKWEILER TROCKEN 2025



Die Trauben stammen aus alten, kalkreichen Weinbergen in Frankweiler. Durch die Spontangärung, teilweise im Holzfass, entwickelt dieser Sylvaner einen mineralischen, klaren und bewusst kargen Geschmack.

Frankweiler: Der Ort Frankweiler bietet unseren Rebstöcken eine optimale Voraussetzung für charakterstarke Weine. Die Gemarkung weist eine große Vielfalt an verschiedenen Bodenzusammensetzungen auf, überwiegend Kalkstein in unterschiedlichen Arten, Gelber Sandstein und Blauer Keuper.

Qualitätsstufe Ortsweine

Boden Lehm Boden mit tiefgründigen Kalkgestein

Lese selektive Handlese

Ertrag 60hl/ha

Vinifikation schonende Traubenverarbeitung, Spontangärung, teilweise mit ganzen Beeren vergoren, Holzfass und Edelstahlausbau

Mostgewicht 93 °Oechsle

Analyse Alkohol 13 %vol – Säure 6,1 g/l – Zucker 4,1 g/l

Kulinarische Empfehlung Paillard vom Kalb mit mildem Ziegenkäse und Grillgemüse

Trinktemperatur 10 - 12 °C

