

2021 SILVANER 1G®
STETTENER ROSSTHALBERG
VDP.ERSTE LAGE®

VDP.ERSTE LAGE®	VDP.ERSTE LAGE® kennzeichnet erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Die Reben wachsen auf dem Wellenkalk, einer besonderen Gesteinsformation des unteren Muschelkalks. Die Weine präsentieren sich feingliedrig, mineralisch, kräftig und tiefgründig.
ROSSTHALBERG	Alte Gewannenbezeichnung für ein Teilstück im Stettener Stein
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein Franken Bio DE-ÖKO-006
GESCHMACKSTYP	Trocken
LAGE	Stettener Rossthalberg
BODEN	Muschelkalk
AUSBAU	Der Rossthalberg ist einer von 3 Hängen der Großen Lage Stettener Stein. Er ist zudem der Berg, der am meisten gegen Süden ausgerichtet ist. 100m über dem Maintal gelegen, mit kargem, skelettreichem Muschelkalkuntergrund. 9 Monate im Holzfass auf Naturhefe ausgebaut und unfiltriert auf die Flasche gezogen.
DUFT	Ein Anflug von Quitte, Birne und Zitruschalen
GESCHMACK	Zuerst salzig, dann stoffig mit bemerkenswerter Präsenz
ALKOHOL	12,5 %vol.
ZUCKER	0,4 g/l
SÄURE	5,82 g/l
TRINKTEMPERATUR	8° bis 10°
LAGERFÄHIGKEIT	Bis 2029
FLASCHENGRÖSSE	0,75 l

