

# GUT WILHELMS BERG

ORTSWEIN 2022

## Escherndorfer Silvaner Kabinett

Dass klassische Kabinett Stilistik auch in Franken funktioniert, haben wir bereits mit unserem „Muschelkalk“-Riesling bewiesen. Doch geht das eigentlich auch mit Silvaner? Die Antwort lautet: Aber sowas von! Aus einer Senke am Escherndorfer Fürstenberg, in der sich kalte Luft sammelt und unseren Trauben eine besonders schöne Säurestruktur beschert, stammt unser Silvaner Kabinett. Der richtige Wein als Aperitiv, zur asiatischen Küche, oder auch einfach nur so. Limo für Erwachsene!

---

### GESCHMACKSRICHTUNG

feinherb

---

### ANALYSE

Alkohol: 9,75% Vol.

Restsüße: 26,4g/l

Säure: 7,2g/l

---

### LAGERPOTENZIAL

ca. 10 Jahre

---

### EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

12° bis 14° Celsius

---

### WEINLESE

9.9.2022

---

### VINIFIKATION

Unsere Silvaner Trauben von Escherndorfer Fürstenberg wurden von Handgelesen und dann als ganze Trauben gepresst. So waren wir in der Lage die natürliche Säure des Fürstenbergs zu bewahren. Der Saft wurde mit hohem Trubanteil, spontan im Edelstahl vergoren. Die sehr langsame Gärung wurde durch Kühlung gestoppt um einen Wein mit natürlicher Restsüsse zu erzeugen.

---

### SENSORIK

Pfirsich, Honigmelone, Scharfgarbe, weisser Tee

---

