SYLVANER ROSENBERG 2020

BIO

Barmès Buecher, Elsaß

GESCHMACK

Süße	gering	● ○ ○ ○ ○	hoch
Säure	gering	● ● ● ○ ○	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ○	voll
Reife	jugendlich	● ○ ○ ○ ○	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ○ ○	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ○ ○ ○ ○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ○	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Gelbe Pflaume
Reife Birne
Grapefruit
Kalkstein
Gebäck
Kräuter

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen,
milde Säure,
trocken

WEINBAU

Rebsorten Silvaner

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen 85/100