

Hohnart Silvaner Trocken 2020

Produzent


Die Familie Castell ist Eigentümerin von 70 Hektar feinsten fränkischen Weinlagen. Die Mehrheit ist mit der Rebsorte Silvaner bepflanzt. Das Terroir ist geprägt von kontinentalem Klima und Gipskeuperböden, was den Weinen ihre würzige, kräftige Note verleiht.


Jahgangsbericht

Ein trockener und milder Winter führte zu einem frühen Austrieb mit leider einigen unangenehm kalten Nächten und Frost im Mai. Aber gute Bedingungen im Sommer mit auch etwas Regen führten zu einer frühen Ernte, die Anfang September begann. Warme Tage und kalte Nächte waren perfekt für die Aromareifung. Ergebnis sind gesunde und säurestabile, sehr ausgewogene, entwicklungsfähige Weine mit einem hohen Reifepotenzial.

Charaktereigenschaften

 Birne, Tee

 feine Säurestruktur, zarter Schmelz, gut eingebundenes Holz

 Avocado Toast, Salat mit Ziegenkäse, Lachs

Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	warme Südlage, lehmig-toniger Gipskeuper, hohe Tagestemperaturen, kühle Nächte
Appellation	Franken
Vinifikation	Holzfassausbau, Feinhefelager

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13.5 %vol	3 g/l	6.5 g/l



Art.Nr. CA25-20