

Hohnart Silvaner Trocken 2021

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 feuchter Sommer, gefolgt von einem konstant trockenen und saisonal warmen September und Oktober. Dies gab den Trauben die Möglichkeit, perfekt zu reifen. Daher begann die Ernte erst in der zweiten Septemberhälfte und dauerte bis Ende Oktober. Eine sorgfältige Selektion der Trauben während der Ernte aufgrund des feuchten Sommers führte zu einer gesunden und perfekten Reife der verschiedenen Rebstöcke. Der Silvaner zeigt schon jetzt ein großes Potential.

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
12.5 %vol	1 g/l	5.6 g/l



Art.Nr. CA25-21