

# WEINEXPERTISE

<b>Weinbezeichnung:</b>	2017 Schnaiter Altenberg Silvaner		
<b>Weinbeschreibung:</b>	Erst spät betrat er mit kleinen Beeren den Keller. Allein das zeugt bereits von seiner Standhaftigkeit, dem langen Nachhall und seiner guten Struktur. Seine geringe Säure und Cremigkeit lassen ihn dabei weich erscheinen.		
<b>Rebsorten:</b>	Silvaner		
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken		
<b>Analyse:</b>	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	12,1 % Vol.	3,7 g/l	4,7 g/l
<b>Lagerpotenzial:</b>	3 bis 4 Jahre		
<b>Empfohlene Trinktemperatur:</b>	8 bis 10° Celsius		
<b>Speiseempfehlungen:</b>	Als klassischer Spargelwein, zu hellem Fleisch, Fischgerichten mit Röstaromen und Risotto mit frischem Gemüse oder Pilzen.		
<b>Weinberg/Boden/Lage:</b>	Keuper, unterer bunter Mergel		
<b>Ertrag:</b>	65 kg/ Ar		
<b>Weinlese:</b>	4. und 22. Oktober 2017		
<b>Vinifikation:</b>	3 Tage gekühlte Maischestandzeit danach Spontangärung im Edelstahl.		