

# DREISSIGACKER

2008

## BECHTHEIMER SILVANER TROCKEN

### **Die Lage**

Unsere Ortsweine reifen ausschließlich in den Spitzenlagen des Bechtheimer Terroires. Die charakteristische Vielfalt der Böden und die hohe Reife geben ihnen ihren besonderen Ausdruck.

### **Der Ausbau**

Die Silvanertrauben wurden von Hand in mehreren Schritten nach Reife geerntet und in Einheitsbehältern in das Weingut befördert. Um eine optimale Auslaugung der Aromastoffe zu gewährleisten, wurden die Beeren leicht angemahlen und für einige Stunden im eigenen Saft stehen gelassen. Der Saft vergor über ca. 8 Woche mit den Traubeneigenen Hefen den Zucker in Alkohol. Nach 10 Monaten Hefelager, wurde der Silvaner Ende August auf Flaschen gefüllt.

### **Der Wein**

Der Wein präsentiert sich goldgelb mit grünen Reflexen. In der Nase begeistern Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Quitten. Im Gaumen kommen Kraft, Würze und vegetabile Noten dazu und machen diesen Wein zu einem komplexen Erlebnis.

„Idealer Essensbegleiter. Sehr facettenreich, ein Wein für alle Gelegenheiten. Erdig komplex und kraftvoll, dennoch sehr filigran und herausfordernd.“ – Michael Köhle, Sommelier Hugos Restaurant, Berlin

Vorhandener Alkohol:	13,0 %vol.
Gesamtsäure:	4,5 g/l
Restzucker:	6,3 g/l
Trinktemperatur:	10-12° Celsius