# WÜRZBURGER STEIN SIVANER

Die typischen Aromen des Silvaners nach Birne und frisch gemähtem Gras werden um fruchtige Aromen nach Stachelbeere und würzige Aromen nach Minze ergänzt. Detailliert, leicht cremig und rassig. Der Muschelkalk des Würzburger Steins bringt eine vitale Mineralität, die salzige Frische animiert und belebt lang.

**Artikelnummer:** 1165
**Kategorien:** Staatlicher Hofkeller
**Stichworte:** Birne, kräftig

## ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

| | |
|---|---|
| **Ausbau** | trocken |
| **Rebsorte Filter** | Silvaner |
| **Rebsorte** | Silvaner |
| **Weintyp** | Weißwein |
| **Speisebegleitung** | Dieser außergewöhnliche Silvaner passt hervorragend zu aromatischem Fisch mit frischen Kräutern oder Wildgerichten mit fruchtbetonten Saucen. Zu Kalb und Gerichten mit grünem Spargel verspricht e |
| **Alkoholgehalt** | 12,5 Vol % |
| **Restzucker** | 3 g / L |
| **Säure** | 6,3 g / L |