



MÜLLER - DR. BECKER

Grüner Silvaner trocken

- Der große Klassiker -

Für Liebhaber trockener, dezenter Weißweine.

Lage:	Dalsheim
Boden:	Lehm-Lößboden (fruchtig)
Alter der Reben:	9 Jahre
Rebsorte:	100% Grüner Silvaner
Jahrgang:	2023
Alkohol:	11,5 %
Fruchtzucker:	4,4 g/l
Fruchtsäure:	7,0 g/l

Geheimnisvolle Herkunft

Silvaner – der Klang allein öffnet viele Möglichkeiten über die Herkunft der Rebe.

Jahrelang hatten Wissenschaftler über den Ursprung der Rebsorte gerätselt. Stammt sie aus Transsilvanien oder aus Silvan, einer kleinen Stadt in Mittelasien oder lässt der Name auf eine römische Abkunft schließen.

Heute zeigen genetische Untersuchungen, dass der Silvaner eine Kreuzung aus Traminer, einer der ältesten bekannten Rebsorten, und der autochthonen Sorte „Österreichisch Weiß“ ist. Damit scheint seine Herkunft aus der Alpenregion gesichert zu sein.

Geschmack: erdige Töne mit zarten fruchtigen Aromen und angenehmer Säure.

Speisenempfehlung: passen besonders gut zu leichten Gerichten, gedünstem Süßwasserfisch, Spargel und zur Sommerküche.

Trinktemp.: 8°C

Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in :



DER
FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

