

**selsam  
schneider**

# FÜRSTENBERGSILVANER

2014 Silvaner trocken



<b>Weingut:</b>	Winzer Sommerach – Die Genossenschaft
<b>Rebsorte:</b>	Silvaner
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Qualitätswein Franken
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Trinktemperatur:</b>	7 – 10°C

Im Glas erstrahlt dieser Silvaner in einem hellen goldgelb. In der Nase überrascht er mit jugendlich, frischen Noten. Würzige, mitunter leicht rauchige Aromen beleben die Sinne. Andeutung von Heu und Feuerstein. Am Gaumen ist die Mineralik deutlich spürbar. Ergänzt durch etwas grünem Apfel und Quitte. Kühl und stahlig kommt dieser gereifte Silvaner daher, der Alkohol und die Säure sind gut eingebunden. Zum Ende hin citrische Noten mit etwas Grapefruit. Mittellanger Nachhall. Zur besseren Belüftung des Weines empfiehlt sich ein großes Burgunderglas.

**Passt zu:** Flambierte Kalbsfiletmedaillons mit weißem Spargel und Beurre blanc (klassische weiße Buttersauce der französischen Küche)

### Andere Perspektiven – andere Weine

Mit dem Jahrgang 2011 übernahm der Winzerkeller Sommerach die zwei Weinbaubetriebe Selsam und Schneider mit herausragenden Weinbergen in den Weinbergslagen Escherndorfer Lump und Fürstenberg auf der anderen Seite des Flusses. Andere Perspektiven und die Leidenschaft für große Weine prägen Selsam & Schneider.

### Der Berg und die Reben:

Die Weinberge - teilweise atemberaubend steil, sonnendurchflutet - erlauben nicht nur einen phantastischen Ausblick auf das Tal des Altmains und die gegenüberliegende Weininsel - den Sommeracher Kirchturm immer im Blick - sondern bilden auch den Ursprung für außergewöhnliche, elegante und mineralische Weine. Die Weinberge sind von einem skelettreichen, lehmigen Muschelkalkboden geprägt und erstrecken sich über den gesamten Hohlspiegel, den der steile Hang über Escherndorf ausbildet. Die wohl berühmteste Lage LUMP mit süd- süd-west Ausrichtung geht in den nicht minder potenzialreichen aber manchmal unterschätzten FÜRSTENBERG über, der vor allem für charaktervolle tiefgründige Silvaner ein ausgezeichneter Standort ist. Die ältesten Reben sind über dreißig Jahre alt und verleihen den Weinen eine außerordentliche Tiefgründigkeit und Aromatik.

### Der Gedanke und die Leidenschaft:

Nach einer Ertragsreduzierung im Sommer werden für unseren Fürstenberg während der Lese kleinbeerige und außergewöhnlich aromatische Trauben von alten Rebstöcken selektiert. Die Vergärung erfolgt durch natürlich vorhandene Hefen in Stückfässern von 1200 Litern Inhalt. Eine Teilpartie mazeriert auf den Schalen und verleiht diesem großen Wein Struktur und Langlebigkeit.

### Ausgezeichnet!

- **Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2016 – Gold**
- **Erster Deutscher Silvaner-Challenge ENOS – TOP 5 Platzierung**



**Die inneren Werte:**  
Alkohol: 13,5% vol.  
Restzucker: 2,8 g/l  
Säure: 6,6 g/l

Artikelnummer: 4398

*Der Anspruch macht den Unterschied.*