

Grüner Silvaner QbA trocken

Jahrgang: 2022
Erzeuger: Weingut Brennfleck
Art. Nr.: 303.100

Herkunftsland: Deutschland
Region: Franken
Ort des Gutes: Iphofen



Weingut / Erzeuger

Tief verwurzelt in der reichen Geschichte des deutschen Weinbaus blickt das Weingut Brennfleck auf eine über 400-jährige Weinbautradition zurück. Seit 1591 wird auf dem Weingut Wein produziert, seit 1998 führen Susanne und Hugo Brennfleck das Familienweingut in der 13. Generation und haben mit ihrem besonderen Augenmerk auf die Ausgewogenheit von Tradition und Moderne im Weinbau einen unverwechselbaren Stil entwickelt, der sich auch in der modernen Stilistik ihrer Weine widerspiegelt.

2006 modernisierten die Brennflecks den Keller und erweiterten das mittelalterliche Gutshaus um ein hochmodernes, mit Muschelkalk verkleidetes Kelterhaus aus Beton. Susanne Brennfleck war hier maßgeblich an der Gestaltung des neuen Baukörpers beteiligt, was die starke Präsenz der Familie in allen Bereichen des Betriebes unterstreicht. Das Weingut Brennfleck liegt inmitten der romantischen, mittelalterlichen Stadt Sulzfeld am Main, einem der schönsten Weinorte Deutschlands. Die harmonische Verbindung von abwechslungsreicher Kulturlandschaft und historischem Charme lädt zum Entspannen und Genießen ein und bietet vielfältige Möglichkeiten, die Region zu erkunden, von Weinproben bis zu Weinbergswanderungen.

Ein Schwerpunkt des Weinguts ist der Anbau der Rebsorte Silvaner, die seit über 350 Jahren fester Bestandteil der fränkischen Kulturlandschaft ist und mehr als die Hälfte der 23 Hektar Rebfläche des Weinguts ausmacht. Durch Ertragsreduzierung, selektive Handlese im Weinberg, schonende Verarbeitung im Keller und lange Lagerung auf der Feinhefe erzeugt das Weingut Brennfleck Weine von kompromisslos hoher Qualität.

Das Weingut verfügt über einige der besten Lagen, darunter Iphöfer Kalb und Kronsberg, Escherndorfer Lump, Sulzfelder Maustal und Cyriakusberg. Die überwiegend aus Keuper und Muschelkalk bestehenden Böden bieten optimale Bedingungen für die Vielfalt der angebauten Rebsorten, zu denen neben dem Silvaner auch Burgundersorten, Müller-Thurgau, Riesling, Sauvignon Blanc und andere gehören. Die durchschnittliche Jahresproduktion liegt bei 190.000 Flaschen.

Beschreibung

Farbe: helles Strohgelb mit grünliche
Rebsorte: Silvaner
Charakteristik: ein junger, frischer und unkomplizierter Silvaner, fruchtige bis erdige Noten wie Stachelbeere, Quitte und Heu, leicht und filigran mit besonders milder Säure
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	5,3 g/l
Gesamtsäure:	5,7 g/l

Gastromische Empfehlungen

ideal zu leichten Sommergerichten wie Spargel, Salate, Pasta, Gemüse oder als Solist genießen

Stand: 28.03.2024 12:30 Uhr