



SEYBERTH

Ökologische Weine - aus Respekt vor der Natur

Siefersheimer Blauer Silvaner Ortswein

Geruch:	Trockenfrüchte, kräutrig, mineralisch, rauchig	
Geschmack:	Mandarine, Litschi im Abgang	
Trinktemperatur:	8 – 10 °C	
Genussempfehlung:	Lamm, geräucherte Forelle, Blauschimmelkäse	
Analyse:	Alc	11,5 % vol
	Restzucker	1,5 g/l
	Säure	3,8 g/l

Aus biodynamischem Anbau (DEMETER), vegan

Steillage in der Lage Heerkretz, Porphy-Verwitterungsboden, Lese von Hand

Maischestandzeit 30 Stunden, ein Teil des Weines hat im Barrique gelegen

1 Jahr im Fass auf der Hefe

Der noch junge Weinberg wird mit „sanftem Rebschnitt“ geschnitten, d.h. beim Schneiden wird der Saftfluss berücksichtigt, und es werden möglichst kleine Schnittwunden zugefügt, damit möglichst keine schädlichen Erreger eindringen können.

Handlese

4 Tage Maischestandzeit, dadurch finden sich einige Farbstoffe aus der Schale im Wein, der eine goldgelbe Farbe hat.

Im Geschmack markanter als der normale Silvaner, mehr Mineralik, das wird mit zunehmendem Alter des Weinberges noch mehr.

WICHTIG: Vor dem Trinken etwa 1 Stunde dekantieren!

WEINGUT SEYBERTH

Sandgasse 8 • 55599 Siefersheim • Tel 06703 705 • www.weingut-seyberth.de