



SEYBERTH

Ökologische Weine - aus Respekt vor der Natur

Silvaner Gutswein – trocken

Geruch: reife Birne

Geschmack: sehr dicht, mineralisch, kräutrig, Blumenwiese, grüner Apfel im Abgang

Ausbau: 14 Stunden Maischestandzeit, spontan vergoren im Stahlfass, 7 Monate im Vollhefelager, ohne Schwefelzusatz

Boden: Löß-Lehm

Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Genussempfehlung: Grüner Spargel mit Kartoffeln, gedünsteter Fisch oder auch als Solist

Analyse: Alc 12,0 % vol
Restzucker 2,5 g/l
Säure 4,0 g/l

Aus biodynamischem Anbau (Demeter), vegan



WEINGUT SEYBERTH

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