



# STEITZ

## NATURWEIN

Vinifiziert aus handgelesenen Trauben nach dem Prinzip Low-Intervention



ANNO  
2020



Deutscher Landwein Rhein



Silvaner 100%



Porphyrt



Amphore 100%



13,0 %vol | Alkohol  
0 g/l | Restzucker  
5,0 g/l | Säure



Sulfite



04 | STEITZ-Artikelnummer



4260151040409 | Flasche  
4260151040461 | Kiste



Leicht trüb und bernsteinfarben läuft er in's Glas. Es zeigen sich Aromen von Wiesenkräutern, Heublumen, Quittengelee, Hefe und Anis. Der Wein lebt von einer Textur die knusprig wirkt. Betont trocken, moderat frische Säure und der für Silvaner typisch bittere Biss machen ihn animierend. Es ist ein wandelbarer, wie fordernder Wein auf den man sich einlassen sollte.



Raffinierte vegetarische Gerichte mit Herbst- und Wintergemüse wie Rote Beete, Blumenkohl oder Kürbis, die kräftig mit Koriander, Curry oder Meerrettich gewürzt wurden. Ebenso zur geräucherten, groben Leberwurst mit Majoran auf Roggenbrot.



Mindestens 2030



16° Celsius (bitte nicht kälter)



Burgunderglas