



STEITZ

STEITZ

Vinifiziert aus Trauben überwiegend vulkanisch geprägter Weinbergslagen



ANNO
2023



Rheinhessen



Silvaner 100%



Vulkangestein | Sandschiefer



Edelstahl



11,5 %vol | Alkohol
5,7 g/l | Restzucker
6,3 g/l | Säure



Sulfite



29 | STEITZ-Artikelnummer



4260151042908 | Flasche
4260151042960 | Kiste



Intensiv gelbfruchtig und typisch „silvanerwürzig“ duftet dieser Wein. Aromen von Wiesenblumen, Wildkräutern, Fenchel, Birne, Frühapfel und gelbe Pflaume präsentieren sich sehr selbstbewusst. Am Gaumen entfaltet sich ein animierendes Spiel zwischen moderater Säure, feinem Gerbstoffbiss und salziger Mineralität. Ein starker Wein mit betont moderaten 11,5 % Alkohol.



Der Klassiker zu weißem oder grünem Spargel, aber auch zu Süßwasserfisch wie Forelle Müllerin, vegetarischen Gerichten wie Fenchelauflauf oder als Allrounder zu Salaten.



Jetzt bis 2027



8 - 10° Celsius



Klassisches Weißweinglas