

2015

Sommerhäuser Reifenstein

SILVANER

AUSLESE | SÜSS



Hinter diesem kleinen Fläschchen verbirgt sich etwas ganz Besonderes. Diese Silvaner Auslese überrascht durch ein himmlisches Süße-Säure Spiel, begleitet von Aromen wie Honigmelone und Quitte. Blumig-duftig, körperreich und mit langem Finale, ist dies der richtige Wein für einen ganz besonderen Anlass.



PASST ZU



DESSERT

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

7,7 g/l

ALKOHOL

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,375 Liter

11 % vol

RESTSÜSSE

88,8 g/l

QUALITÄT

Auslese

GESCHMACK

süß

HERKUNFT

Franken

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7007001558\$15

PRÄMIERUNG

Auszeichnungen



DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken. Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission. Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören. Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

REBSORTE

Silvaner

Der Silvaner ist DIE Weissweinsorte Frankens. Die fränkische Kultrebsorte (mit 30% (!) Rebflächenanteil) wird mindestens seit der Mitte des 17. Jahrhunderts in Franken angebaut und ist für uns Franken unersetzbar! Die GWF-Silvaner werden auf verschiedenen Böden in ganz Franken angebaut: Keuper, Muschelkalk und Buntsandstein. Die GWF-Silvaner sind charakteristisch für die Traditionsrebsorte aus Franken, denn: Silvaner ist Vielfalt. Unsere Silvaner zeichnen sich durch ihr Aromenspektrum aus. Sie sind dezent, fruchtig, erinnern an grünen Apfel, Stachelbeeren, frisches Heu und Minze. Als Qualitätswein oder Kabinett sind die Silvaner leicht und spritzig mit nicht zu hoher Säure. Als Spätlese sind sie kräftig und lang anhaltend. Beim Silvaner gilt: für jeden Weinliebhaber ist der Richtige dabei!

LAGE

Sommerhäuser Reifenstein

Der Sommerhäuser Reifenstein ist Richtung Südwesten und Westen geneigt. Im unteren Teil finden wir einen hohen Sandanteil, sodass hier meistens Rotweinreben angebaut werden, welcher die leichten Böden liebt. Der Rest besteht meist aus Muschelkalkverwitterungsböden. Die Weine zeichnen sich durch ihre Leichtigkeit aus.

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Sommerhäuser Reifenstein

PRODUKTLINIE

Winzerkeller Randersacker

Der malerische Weinort Randersacker liegt nur wenige Kilometer südlich von Würzburg und blickt auf eine lange Tradition im Weinbau zurück. Schon 779 wurde hier Wein angebaut. Die erste Weinbauschule Frankens hatte ihren Ursprung im Randersackerer Mönchshof.

An den vier Steilhängen zum Maintal wachsen die bekannten Lagen Teufelskeller, Pfülben, Marsberg und Sonnenstuhl. Erleben und genießen Sie das besondere Aroma der auf Muschelkalkböden gewachsenen Weine der Region.

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.