

2023

Rödelseer Küchenmeister

SILVANER

KABINETT | TROCKEN



Der perfekte Wein, sowohl für Silvaner-Profis aber auch -Anfänger: Harmonie pur. Dieser Silvaner punktet mit einer grandiosen Balance zwischen Frucht, Mineralität, Säure und Nachhall. Die Aromen-Intensität von Mirabelle, Quitte und Stachelbeere begeistert Nase und Gaumen. Ein mehr als verdienter Platz 1 bei Best of Gold 2023!



PASST ZU



GEMÜSE

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

6,1 g/l

ALKOHOL

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

13 % vol

RESTSÜSSE

4 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7103401327\$23

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

Rödelseer Küchenmeister

Die Weinberge des Rödelseer Küchenmeisters sind nach Südwesten ausgerichtet und liegen am Schwanberg, dem westlichen Ausläufer des Steigerwaldes. Die Lage ist durch die vorherrschende Topografie vor kalten Nord- und Ostwinden geschützt. Der Boden besteht aus kalkreichem Tonmergelstein. Der Oberhang des Küchenmeisters besteht aus leicht zu erwärmendem Schiefer sowie aus einer Auflage von verwittertem Schilfsandstein und Dolomit. Der Name dieser Lage geht auf das Edelgeschlecht der Küchenmeister von Nortenberg zurück, die im 14. Jahrhundert in Rödelsee lebten.

GEBIET

Franken

BODEN

Gipskeuper

BEREICH

Rödelseer Küchenmeister

PRODUKTLINIE

klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im Glas.

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.