

WAGNER

STAFFELBACH • SEIT 1984

SILVANER

Staffelbacher Spitzelberg & Rödelseer Küchenmeister | Franken

WEINEXPERTISE



JAHRGANG:	2025
WEINART:	Weißwein
REBSORTE:	Silvaner
LAGE:	Staffelbacher Spitzelberg, Rödelseer Küchenmeister
HERKUNFTSREGION:	Franken
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
GESCHMACKSRICHTUNG:	trocken
ALKOHOLGEHALT:	11,5 % vol.
RESTZUCKER:	3,5 g/l
SÄURE:	6,3 g/l
VOLUMEN:	0,75 l
ALLERGENHINWEIS:	Enthält Sulfite

SENSORIK & CHARAKTER:

Unser Gutswein Silvaner präsentiert sich im Glas in einem klaren, hellen Gelb mit feinen grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist zurückhaltend und präzise, geprägt von Aromen grüner Birne, Apfel und frischer Kräuterwürze, ergänzt durch dezente Zitrusanklänge und eine kühle, steinige Mineralität.

Am Gaumen zeigt sich der Wein straff, elegant und klar konturiert. Die lebendige, harmonisch eingebundene Säure verleiht Frische und Spannung, während die ausgeprägte Mineralität dem Wein Tiefe und Herkunftsausdruck verleiht. Der Abgang ist trocken, geradlinig und von feiner Würze getragen, mit nachhaltiger Länge.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Ideal zu klassischer und moderner Küche: Spargel in allen Variationen, gedünsteter oder gebratener Fisch, Kalbfleisch, Geflügel, feine Gemüsegerichte sowie zu puristisch zubereiteten Speisen, bei denen der Wein seine Eleganz und Mineralität ausspielen kann.

TRINKTEMPERATUR:

Empfohlene Serviertemperatur: 6–8 °C

