

Weingut Abril
ABRIL



2022 Abril Blauer Sylvaner Stein BIO

Artikelnummer: 101053

Charakteristik

Der Geruch:

Der Abril Blauer Sylvaner Stein zeigt sich mit einem vielschichtigem und facettenreichem Aromenspiel. Bestimmend sind Frucht Aromen nach reifem Apfel und Stachelbeeren, hinzukommen grüne Aromen wie Heu, Gras und Minze. Die schöne Mineralität ist spürbar.

Am Gaumen:

Er wirkt fruchtig und rassig – Auf dem Gaumen kommen noch vegetabile Aromen wie grüne Bohne und Erbse dazu. Der Abgang ist leicht herb und erdig somit macht er diesen Wein sehr spannend und zu einem unvergesslichen Trinkerlebnis.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Abril im Herzen des Kaiserstuhls (Baden) zählt zu den Vorreitern im biologischen und biodynamischen Anbau. Gerade bei den Burgunder Sorten kann man besonders punkten. Der „Naturgarten“ Kaiserstuhl – eine fruchtbare, geologische Formation, die von der Sonne verwöhnt wird.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Blauer Sylvaner

Diese seltene Rebsorte wird exklusiv bei Abril im Kaiserstuhl angebaut. Blauer Sylvaner d.h. blauviolette Beerenhaut aber weißer Wein. Der Wein wird im großen Holzfass ausgebaut.

Analytische Werte

Restzucker 1,7 g/l Säuregehalt 5,9 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt hervorragend zur Frühlingsküche, aber auch zu allerlei Fischvariationen

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 – 12 Grad