

Grüner Silvaner trocken (Edition Pinard de Picard) (2021)

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Seehof - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Silvaner
Bestell-Nr.	DRH050721

„Hier hat einfach alles gepasst!“ – Florian Fauth

Der Seehof steht nicht nur für Rieslinge, sondern hat eine besondere Beziehung zu den heimischen Reben Rheinhessens. Was nicht jeder weiß: Bevor der Riesling seinen Siegeszug antrat, stand der Silvaner traditionell hoch im Kurs. Der fränkische Bocksbeutel – egal ob man ihn nun schätzt oder ihm eher abgeneigt ist – hat sich beim Silvaner ins Gedächtnis ganzer Generationen gebrannt. Dabei ist nach wie vor nicht Franken, sondern Rheinhessen das größte Anbaugebiet für diese Rebsorte – weltweit! Speziell die Kalklagen sind prädestiniert für den mineralischen Weißwein, der so gar nicht anspruchslos ist. Einige Exemplare aus Rheinhessen erfreuten sich steigender Beliebtheit und erfährt mittlerweile auch internationale Anerkennung, was beweist, dass die Rebsorte in diesen Breitengraden das Zeug zum ganz großen trockenen Wein hat. Wir denken da (wer nicht?) natürlich auch an Schwippschwager Klaus Peter Kellers „Feuervogel Réserve“! Florians Silvaner stammt aus zwei Westhofener Parzellen, eine mit über 30-jährigen, die andere etwas jünger mit rund zehn- bis zwölfjährigen Reben. Diese ergänzen sich ideal und sorgen für eine perfekte Harmonie im Wein. Florian über den 2021er-Silvaner: „Wir hatten ein perfektes Reifefenster erwischt. Spannung und Säure blieben hier erhalten, die Trauben waren reif ohne im Mostgewicht zu hoch auszufallen. Hier hat einfach alles gepasst, wie fast immer in diesen beiden Silvaner-Anlagen.“ Das sind Worte, die von einem höchst zufrieden Winzer zeugen. Wir schließen uns als Silvaner-Fans an: Unsere Edition vom Grünen Silvaner liegt hellgolden im Glas, duftet floral (weiße



Blüten) und würzig aus dem Glas. Ein Hauch Muskatnuss und Birnenspalten steigen aus dem Glas. Das ist fein und klar, am Gaumen dann pur und durch die angenehme Cremigkeit auch angenehm substanzreich. Zitrusabrieb, ein Hauch frischer Hopfen und die bereits im Bouquet anklingenden Birnenspalten prägen hier die Aromatik dieses so verzüglich erfrischend ausklingenden Silvaners. Diesen Wein im Glas, schönes Terrassenwetter als optionales Leckerli obenauf, dazu und ein paar saftig gegarte Stangen frisch gestochenen Spargels – und der Glücksmomente ist kein Ende!

Zu genießen ab sofort bis 2024+.

Allergene

Sulfite

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333