



»Paket - Schmidt Max und der fränkische Silvaner« K & U Paket

Silvaner - eine verkannte Rebsorte, die in Franken zur Leitrebsorte erklärt wurde, weil sie dort wie nirgendwo sonst gehegt und gepflegt wird. Ihr Ursprung ist nicht geklärt. Man sagt, daß sie aus Österreich kommt, weil man sie auch »Österreicher-Rebe« nennt. Ihr Siegeszug soll im April 1659 begonnen haben, heute stellt sie sich als Rebsorte dar, die praktisch alles kann: Von trocken bis edelsüß, von konventionellem Anbau bis zum Naturwein. Sie steht im Supermarkt-Regal, kann aber auch High-End. Je nach An- und Ausbau zeigt sich der Silvaner gastronomisch geschmeidig: Er passt zu vielen Gerichten, von Spargel über Fisch und Huhn bis zu Wild und Rind. Kein Wunder, dass sich der Schmidt Max für die »BR-Freizeit« aufgemacht hat, die Spuren des Silvaners zu verfolgen: Vom Geburtsort in Castell im Steigerwald bis ins Main-Dreieck in Sulzfeld, wo es ein arriviertes Weingut gibt, das gleich acht verschiedene Silvaner ausschließlich im Holzfass ausbaut, bis nach Ipsheim in Mittelfranken, das für den Wein-Anbau nur Insidern bekannt ist. Dort präsentiert ein junges Paar Silvaner, die sich der Zukunft in der Klima-Krise stellen. Wir begleiten den guten Schmidt Max mit einem exklusiven Paket, das sechs avancierte fränkische Silvaner neuer Generation sehr unterschiedlicher Herkunft und Machart enthält. Wir legen eine kleine Bedienungsanleitung zur Orientierung bei und wünschen viel Freude beim Blick in die Zukunft des fränkischen Weines.

Alkohol: 14 Vol %
 Trinkbar ab: sofort
 Optimale Reife: - 2025+
 Restzucker: 0,9 g/l
 Bewirtschaftung: Biodynamisch
 Ausbau: Betontank
 Boden: Trias | Jurakalk
 Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |
 Keine Zusätze, ungeschwefelt |
 Naturwein
 Dekantieren: 1
 Vergärung: Spontan | Naturhefe
 Verschlussart: Diam 5
 ManVuin®: 1
 Schwefel: 1
 Schönung: Keine
 pH-Wert: 3,4

4,5l

PAKBR27926



www.weinhalle.de