

# Weingut Seufert

Deutscher Qualitätswein Silvaner | 2021  
VIN0223-21

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS ROOTS</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>SILVANER</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Libere Interpretazioni</b>
<b>ALCOL</b>	<b>11.00</b>



## Vinificazione e Affinamento

Le uve di questo Silvaner vengono raccolte a mano da diversi appezzamenti dei vigneti più ripidi intorno allo Schwanberg, in cui comunque non sarebbe possibile lavorare con altri mezzi. Fermentazione spontanea con macerazione di un giorno, affinamento di 9 mesi in acciaio a contatto con i lieviti.

## Descrizione Vino

Una vinificazione in acciaio che restituisce un vino dai contorni più nitidi, di fresca intensità e pulizia, con aromi agrumati, di frutta a polpa e tanta mineralità. Anche al palato si rivela agile e preciso, polposo e con una acidità rinfrescante.

