



## 2015 Silvaner trocken

VDP.Erste Lage, Retzbacher Benediktusberg, Weingut Rudolf May

Der Aufsteiger im GaultMillau, exklusiv bei uns!

### Descrizione del vino:

Das sympathische Familienweingut May wurde erst vor wenigen Jahren in den exklusiven Verband VDP berufen und legte einen sagenhaften Aufstieg hin – 3 Trauben vom GaultMillau, 4 Sterne von Eichelmann. Als Franke wie er im Buche steht, liegen Rudolf May seine Silvaner besonders am Herzen. Sie zählen zweifelsohne zum Besten, was es aus dieser Rebsorte in Deutschland zu finden gibt. Dieser mineralisch-komplexe Silvaner stammt aus einem gut 40 Jahre alten Weinberg, dessen Boden durch beeindruckende Muschelkalkbänke geprägt ist. Limitiert – nur ein Halbstückfass mit 600 Liter Inhalt!

### Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Germania
<b>Regione:</b>	Franconie
<b>Produttore:</b>	May
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Silvaner
<b>Numero di articolo:</b>	0837315

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Silvaner trocken**

VDP.Erste Lage  
Retzbacher Benediktusberg  
Weingut Rudolf May

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Silvaner
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren