



## **SILVANER 1. LAGE ESCHERNDORFER LUMP 2016, RAINER SAUER**

Ren Silvaner fra en af Frankens fornemste marker; 1. Lage Escherndorfer Lump. Vinificeret på stål uden tilsætning af gær.

Tør og mineralsk. Rent og klart udtryk af æble, pære og med en snert af ananas. I smagen er vinen intens og ren med frisk syre og endeløs mineralitet i eftersmagen.

Meget madegnet og alsidigt anvendelig. God til retter, hvor sarte smagsnuancer skal fremhæves, men kan faktisk også klare ret kraftig mad med cremede saucer. God til både fisk og skaldyr, til fjerkræ og til charcuterie. Perfekt til hvide asparges.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Tyskland

**OMRÅDE:**

Franken

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Stål

**SERVERING:**

10-12 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2018-2027

**ALKOHOL:**

13,5 %

**VELEGNET TIL:**

Fisk og skaldyr Fjerkræ