



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Silvaner Weingut Gerold Spies



<b>Name:</b>	Silvaner Weingut Gerold Spies
<b>Artikel Nr.:</b>	20220
<b>Hersteller:</b>	Weingut Gerold Spies
<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Rheinhessen
<b>Rebsorte:</b>	Silvaner
<b>Farbe / Art:</b>	weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5%
<b>Beschreibung:</b>	Ein schöner Silvaner mit erstaunlich ausdrucksvoller Struktur und gleichzeitig hoher Trinkfreude. Sortentypisch, fruchtbetont mit zarter Säure.
<b>Herstellung:</b>	Die Reben stehen vor allem auf schweren Tonböden und sind im Schnitt über 30 Jahre alt. Eine Vorlese erfolgt ca. 4-5 Wochen vor der Ernte, damit die reben ihre Kraft auf die verbleibenden Trauben konzentrieren. Ertragsbegrenzung auf ca. 5.000-6.000l/ha. Auf die temperaturgeführte Gärung folgt ein Ausbau im Stahltank.
<b>Herstellerinformation:</b>	Das Weingut Gerold Spies ist ein traditionsreicher Familienbetrieb im Herzen Rheinhessens, der seit 2014 von Tobias und Svenja Leib mit großer Leidenschaft weitergeführt wird. Die Weinberge rund um Dittelsheim zeichnen sich durch kalkreiche Böden sowie vielfältige Strukturen von Löss bis Ton aus und bieten ideale Voraussetzungen für charakterstarke Weine. Im Fokus steht die Verbindung von bewährter Tradition und modernen Erkenntnissen im Weinbau. Durch sorgfältige Arbeit im Weinberg und eine präzise Abstimmung im Keller entstehen ausdrucksstarke, rebsortentypische Weine mit Frucht, Finesse und klarer Stilistik.
<b>Servierempfehlung:</b>	Bei 8-12°C ein ausgezeichneter Begleiter zu frischem Spargel, klassischen Fischgerichten oder einfach einer Brotzeit.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 5,4 g/l Säuregehalt: 4,6 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	3-4 Jahre
<b>Auszeichnungen:</b>	Goldmedaille DLG und Goldene Kammerpreismünze für Jahrgang 2019.