MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Brennfleck Grüner Silvaner Franken QbA trocken



Name:	Brennfleck Grüner Silvaner Franken QbA trocken
Artikel Nr.:	20275
Hersteller:	Hugo Brennfleck
Herkunft:	Deutschland
Region:	Franken
Rebsorte:	100% Silvaner
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Zarte Fruchtaromen von Zitrus und grünem Apfel mit einer feinen, gut eingebundenen Säure. Spritzig, frisch, lebhaft, elegant und klar strukturiert.
Herstellung:	Die Region Franken steht für Silvaner wie kein anderes Weinbaugebiet. Den Spuren der Großmutter folgend, liegt auch Hugo Brennfleck diese Rebsorte besonders am Herzen, welche er auf über 55% der Rebfläche in unterschiedlichsten Lagen anbaut. Dieser terroirgeprägte Silvaner wächst auf Muschelkalkböden in Sulzfeld am Main. Klare, kühle Nächte und warme Tage prägen hier die Traubenreife und schaffen frische und finessenreiche Weine. Durch die ausschließliche Verwendung von hochreifen Traubenmaterial sowie eine langsame und kühle Gärung im Edelstahl erhält der Wein seine natürlichen Aromen und seine Spritzigkeit, die ihm Lebendigkeit und Fülle verleiht.
Hersteller-information:	Das Weingut Brennfleck befindet sich mitten im mittelalterlichen Sulzfeld direkt am Main im ehemaligen Lehenshof der Ritter "von Essel". Heute wird es in der 13. Generation mit Liebe zum Detail und Gespür für die Trends von Susanne und Hugo Brennfleck geleitet. Neben dem fränkischen Klassiker Silvaner, der hier besondere Leidenschaft erfährt, entstehen hier bemerkenswert präzise und elegante Weine aus klassischen deutschen und internationalen Rebsorten.
Servier-empfehlung:	Ein erfrischender Solist für laue Sommerabende, der auch gut zur leichten und unkomplizierten Speisen harmoniert. Trinkspaß pur!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 8,2 g/l Säuregehalt: 6,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.