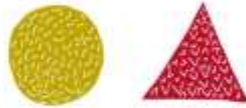


**HOFMANN**



**WILLEMSWILLEMS**

## Weingut Hofmann

### 2017 Appenheimer Grüner Silvaner –AUS DER TIEFE – trocken

Jahrgang: 2017  
Rebsorte: Grüner Silvaner  
Geschmacksr.: trocken  
Anbaugebiet: Rheinhessen  
Alkohol: 12,5% vol.  
Säure: 6,7 g/l  
RZ: 1,7 g/l



#### Das Terroir:

Wir in Appenheim liegen im nördlichen Rheinhessen ca. 5 km entfernt vom Rhein. Die besten Lagen Appenheims (Eselspfad, Hundertgulden, Daubhaus) entstanden vor ca. 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit. Hier befanden sich die Ausläufer des Urmeeres, welche die Muschelkalkböden entstehen ließen.

#### Der Wein entstand im Weinberg:

Der Kalkstein im Untergrund der Südlage bringt besonders in den alten Silvaner Weinbergen sehr viel Mineralität. Die Ton-Lößauflage sorgt für die nötige Power und Saftigkeit der Weine.

Der Wein stammt aus den 25-30 Jahre alten Weinbergen, wurde ganz spät selektiv gelesen. Nach einer Maischestandzeit über Nacht und schonender Pressung, begann die spontane Vergärung im alten großen Holzfass. Der Wein lag 6 Monate auf der Hefe.

#### Geschmackbeschreibung:

Mit einem fruchtig-mineralischen Bukett beeindruckt dieser Grüne Silvaner die Nase. Aromen von Stachelbeere, Apfel und mineralisch-erdige Noten harmonieren prächtig. Durch den Holzausbau erhält der Wein seine Würze aber auch seinen zarten Schmelz.

#### Trinkempfehlung:

Dieser herrliche Silvaner passt wunderbar zu Süßwasserfisch und Geflügelgerichten. Auch zu Spargel und gedämpftem Gemüse ein Genuss.