



SILBERBERG

MG

Souvignier gris 2020

MG = Maischegärung

Lage: Schlossberg-Südsteiermark, Ried Meletin

Boden: Sandiger Lehm auf kalkhaltigen Opok

Vinifikation: Spontane Maischegärung über 14 Tage, sanftes-nur einmaliges Abpressen, Endvergärung im **Betonei** und Lagerung auf der Hefe für 9 Monate. Unfiltriert im Sommer in die Flasche gefüllt.

Charakteristik: ansprechende bronzierte Farbe, im Duft Noten nach kandierten Orangenschalen und Ingwerstücke, am Gaumen griffig mit einem angenehm spürbaren Gerbstoff, gute Länge.

Alkohol: 12,5% vol., **Restzucker:** 1,7 g/l, **Säure:** 4,7 g/l

Speisenempfehlung: universell zu Fleischgerichten vom Rind und Wild, Asiatische Gerichte.



Wein
Steiermark



Landesweingut Silberberg
Silberberg 1
A-8430 Leibnitz
www.silberberg.at | weinkeller.lfssilberberg@stmk.gv.at



Das Land
Steiermark