

## Seetaler Riesling-Silvaner, AOC Luzern - 70cl



Vor über 100 Jahren aus einer Kreuzung aus Riesling und Chasselas (Madeleine royale) entstanden.

Diese Rebsorte wird bevorzugt in kühleren, nicht zu trockenen Lagen angebaut. In Luzern wächst sie seit 1952. Die Winzer schätzen ihre frühe Reife, die guten Erträge auch in schwierigen Jahren. Im Rebberg verlangt die Rebe einiges an Pflege und in den meisten Jahren muss auch eine grössere Anzahl an grünen Trauben auf den Boden geschnitten werden. Der Most ist im Vergleich zu anderen Sorten milder in der Säure, passend für einen Apéro Wein. Die fruchtigsten Weine entstehen in Jahren in denen der Herbst nicht zu heiss wird und die Tag-Nachttemperaturen grösseren Schwankungen unterliegen.

Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis**

Verkaufspreis 16,00 CHF

Netto Verkaufspreis 16,00 CHF

Preisnachlass

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Herkunft: Rebberg Mühlihalde Hohenrain (Drumlin) Alkohol: 13 % vol

## Weissweine: Seetaler Riesling-Silvaner, AOC Luzern - 70cl

---

Trinktemp.: ~ 6 °C

Lagerpotential: Am köstlichsten sind die Weine jung zu trinken.

Weintyp: Frischer Weisswein für jede Gelegenheit. Die Nase wird geprägt durch zitrische Noten, gefolgt von exotischen Fruchtaromen.

Passt zu: Top für Apéro, Fisch, Fondue und leichte Vorspeisen

Preis 70 cl: 16.00

Preis 50 cl: 12.00