

## 2017 Sylvaner "19-27" Weingut Michael Teschke | Rheinhessen



Rebsorte(n):	Blauer Sylvaner
Geschmacksbild:	Trocken
Alkoholgehalt:	13.0%
Ausbau:	24 Monate grosses Fass, sur lie
Anbau:	Lutte Raisonné
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Preis:	CHF 23.50 – 75cl

In Rheinhessen "finden sich kräftige, trockene, extraktreiche und langlebige Silvaner. Ihr wichtigster Verfechter ist Michael Teschke aus Gau-Algesheim", liest man im Weinatlas von Jancis Robinson und Hugh Johnson.

Dass er diesen Ritterschlag wohl verdient, zeigt Michael unter anderem mit seinem 19-27, einem vielschichtigen Weisswein, welcher aus der würzigen, blauhäutigen Variante des Silvaners gekeltert wurde. Der kantige Winzer setzt auf bestes Lesegut lässt anschliessend der Natur im Keller freien Lauf. Der Wein ist spontan im grossen Holzfass vergoren und bleibt dort auch unangetastet für zwei Jahre auf der Vollhefe liegen. Das Resultat kann als typisch Teschke beschrieben werden und er beschert uns einen Silvaner, der in der Nase – wen wundert – fast schon an Champagner erinnert. Er zeigt Aromen von reifen Birnen, Banane, Zitruschalen, würzigem Wiesenheu und nassen Steinen.

Strukturiert, intensiv, gleichzeitig wenig Gewicht und nicht laut: Dies sind die Stärken hochwertiger Silvanerweine und auch die Grundlage für ihre perfekte Eignung als Speisenbegleiter.