



Hörner Hochstadt (Pfalz)



Der Charakter: Typische Aromen in perfekter Harmonie Der Silvaner "Innovation" feinherb 2024 ist ein Wein, der die Seele der Silvaner-Rebsorte perfekt einfängt. Er präsentiert sich unter dem Profil "JUNG & FRISCH" und beweist mit seiner hervorragenden Qualität und seinem geschmacklichen Profil, dass Innovation im Einklang mit Tradition stehen kann. Dieser Wein überzeugt durch eine harmonische und ausgewogene Struktur.

In der Nase verströmt der Silvaner wunderbar fruchtige Aromen von knackigen grünen Äpfeln, frischen Zitrusfrüchten und einem Hauch eleganter Kräuter. Am Gaumen entfaltet er eine erfrischende Säure von 5,8 g/l, die das angenehme Spiel von Süße und Frische optimal unterstützt. Die dezente Restsüße von 17,2 g/l macht ihn feinherb und umschmeichelt den Gaumen, ohne schwer zu wirken. Mit leichten 10,5 % vol Alkohol ist er der ideale, unbeschwerte Genuss für jeden Anlass.

Die Seele der Pfalz: Das Geheimnis des harmonischen Jahrgangs 2024 Der Silvaner, eine der ältesten und traditionellsten Rebsorten Deutschlands, findet in der Pfalz ideale Bedingungen. Der Jahrgang 2024 zeichnete sich durch ideale Wachstumsbedingungen aus, die zu einer optimalen Reifung der Trauben führten. Die Region profitiert vom Schutz des Pfälzerwaldes und den sonnenreichen Tagen, die die aromatische Entwicklung der Beeren fördern.

Entscheidend für diesen harmonischen Stil war das Klima-Gleichgewicht: Die warmen Tage konzentrierten die Frucht, während die kühlen Nächte maßgeblich zur Balance von Säure und Süße beitrugen. Die Reben wachsen in der Pfalz auf tiefgründigen, gut wasserversorgten Böden, die der Silvaner-Traube erlauben, ihre typischen Rebsortenaromen und ihre erstklassige Qualität voll zu entfalten. Das Resultat ist ein Silvaner, der die pure Frische seiner Heimat in sich trägt und begeistert.

Speisenempfehlung: Ein Begleiter, der sich der Küche anpasst Der feinherbe Silvaner ist ein vielseitiger Begleiter. Seine feine Süße und knackige Säure machen ihn zum perfekten Partner für Gerichte, die eine gewisse Neutralität und Frische erfordern.

Unsere Empfehlungen für den optimalen Genuss:

- Klassische Kombination: Perfekt zu traditionellen Spargelgerichten, sei es mit Schinken oder Sauce Hollandaise.
- Leichte Küche: Zu leichten Gerichten, frischen Salaten oder hellem Fleisch (Geflügel) mit feinen Kräutern.
- Fisch: Ausgezeichnet zu gebratenen oder pochierten Fischepezialitäten, insbesondere Zander oder Forelle. Serviertemperatur: Gut gekühlt bei 8-10 °C genießen.



Weingut Hörner

Edesheimer Weg 14
76879 Hochstadt

Tel: +49 (0)6347-3181935
Fax: +49 (0)6347-3181941
service@weingut-hoerner.de
www.weingut-hoerner.de