Carl-Friedrich L. Walther

Silvaner L

2022, 750 ml

Deutschland, Saale-Unstrut

Orange Wine

9912026004

Silvaner

Alkoholgehalt: 10,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Steinpilz-Risotto mit altem Comté (vegetarisch)

Schweinebauch mit Sauerkraut, Apfel und Kümmel. (Schwein)

Gerösteter Sellerie mit brauner Butter, Haselnüssen und Salbei (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.07.2026

Informationen zum Wein

Silvaner aus dem Kaatschener Dachsberg. Selektive Handlese, 24 Stunden Maischestandzeit mit Rappen, drei Tage mit der Korbkelter gepresst, 12 Monate Vollhefelager im Edelstahltank, vor der Füllung einmal abgezogen und minimal geschwefelt, nicht filtriert, nicht geschönt.

Farbe
klar und kupferfarben

Nase
Der *2023er Silvaner L* ist ganz dezent duftender Orange-Silvaner, der an Kräuter, mürbes Kernobst mit Schalen und Kernen, etwas Fenchelsaat und getrocknete Kamille, Orangenschale, Gestein und Nüsse erinnert.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Silvaner L rund und saftig mit einer feinen, also keineswegs groben oder Trinkfluss stoppenden Textur. Vielmehr ist der Gerbstoff hier genau austariert, verbindet ihn mit einer saftigen Säure und Salzigkeit und wird immer frischer und fordernder, je mehr Luft er bekommt. Ein richtig guter Essensbegleiter.