



SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2025

Silvaner

TROCKEN

Ökologisch bewirtschaftete Weinberge im Osten Rheinhessens.
Traditionell gemischt, geklärt und im Edelstahltank vergoren. Nach 3-monatiger Reife geklärt und in Flaschen gefüllt.

BESONDERHEIT	Regionaler Klassiker, Silvaner war einst die wichtigste Rebsorte in Mettenheim
SENSORIK	Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Erfrischender Duft nach Apfel, Zitrone und Pfirsich unterlegt von kräutrigen Anklängen, die an Koriander und einen Hauch Ingwer denken lassen. Das Ganze schön eingefasst von mineralischen Noten und Feuerstein, begleitet von feinen Holunderblüten-Noten. Anregender und erfrischender Gripp am Gaumen, deutlich von frischer Frucht geprägt.
EMPFEHLUNG	Ein echter Sommerwein zum solo Trinken oder zur feinen Kräuterküche. Ziegenfrischkäse auf Wildkräutersalat, Röllchen von gekochtem Schinken und eingelegtem Spargel, Avocado, Gurke und Tomate mit Koriander-Ingwer-Dressing, Flussfischterrinen mit Limonen-Joghurt-Sauce, Schellfisch mit Dillsauce und jungen Kartoffeln
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	5,6 g/l
RESTSÜSSE	3,8 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Silvaner
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	Vornehmlich Lössboden, Sand, Kies und Lehm
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO



SANDER - ökologische Weine Telefon: +49 (0) 6242 1583
In den Weingärten 11 Fax: +49 (0) 6242 6589
67582 Mettenheim info@sanderweine.de
www.sanderweine.de



Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W



DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.



SANDER - ökologische Weine Telefon: +49 (0) 6242 1583
In den Weingärten 11 Fax: +49 (0) 6242 6589
67582 Mettenheim info@sanderweine.de
www.sanderweine.de



Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W



DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft