

2023

# DIE JUNGEN FRANK'N

**SILVANER**

QUALITÄTSWEIN | TROCKEN

Fruchtbetonter, spritziger Silvaner mit Aromen von Stachelbeere bis Kiwi.



---

PASST ZU

  
GEMÜSE

  
SALAT

---

DETAILS

## Weinanalyse

SÄURE

---

5,5 g/l

ALKOHOL

## Verpackung

FLASCHENFORM

---

Bocksbeutel 0,75 Liter

---

12,5 % vol

RESTSÜSSE

---

5 g/l

QUALITÄT

---

Qualitätswein

GESCHMACK

---

trocken

HERKUNFT

---

Franken

## Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

---

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

---

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

---

3397001227\$23

---

### REBSORTE

## Silvaner

Der Silvaner ist DIE Weissweinsorte Frankens. Die fränkische Kultrebsorte (mit 30% (!) Rebflächenanteil) wird mindestens seit der Mitte des 17. Jahrhunderts in Franken angebaut und ist für uns Franken unersetzbar! Die GWF-Silvaner werden auf verschiedenen Böden in ganz Franken angebaut: Keuper, Muschelkalk und Buntsandstein. Die GWF-Silvaner sind charakteristisch für die Traditionsrebsorte aus Franken, denn: Silvaner ist Vielfalt. Unsere Silvaner zeichnen sich durch ihr Aromenspektrum aus. Sie sind dezent, fruchtig, erinnern an grünen Apfel, Stachelbeeren, frisches Heu und Minze. Als Qualitätswein oder Kabinett sind die Silvaner leicht und spritzig mit nicht zu hoher Säure. Als Spätlese sind sie kräftig und lang anhaltend. Beim Silvaner gilt: für jeden Weinliebhaber ist der Richtige dabei!

---

### PRODUKTLINIE

## DIE JUNGEN FRANK'N

Für diese Jungweine arbeiten unsere Winzer nach sehr konsequenten Qualitätskonzepten. Es wird ausschließlich kerngesundes Lesegut mit Reifevorsprung verwendet. Um die typisch jugendliche Frische und Fruchtigkeit zu bewahren, werden die Trauben in der Kühle des Morgens schnell verarbeitet und die Weine kalt vergoren. Kaum acht Wochen nach der Lese werden MüllerThurgau und Rotling schonend gefüllt und traditionsgemäß am zweiten Mittwoch im November der Öffentlichkeit vorgestellt. Im März folgen die Spätsorten Silvaner und das Rotwein-Cuvée. Es gibt immer einen Grund, DIE JUNGEN FRANK'N zu genießen – als Terrassenwein im Sommer, am Abend mit Freunden oder zur leichten Küche. Sie sind Garanten für einen fruchtig-frischen und belebend-spritzigen Weingenuss.

---

## Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen

Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.