

WEINGUT LANDUA



SILVANER

Der Wein, von dem niemand genau weiß, woher er kommt, fühlt sich nirgendwo in der Welt so wohl wie in Rheinhessen. Bis in die 70er Jahre hinein war er die Rebsorte Nr. 1, bis er vom Müller-Thurgau verdrängt wurde. Mit der Entwicklung des RS-Rheinhessen-Silvaner hat der trockene Silvaner ein Comeback erlebt.

Silvaner-Weine passen ideal zur leichten Küche. Ihr dezentes Bukett und die milde Säure betonen den Eigengeschmack vieler Speisen. Einem Glas Silvaner-Wein entströmt der Duft einer frisch gemähten Wiese. Dazu gesellen sich sehr oft Kräutraromen von Basilikum und Minze, aber auch Fruchtaromen von Birne und Holunder.

Wozu schmeckt der Silvaner? - Zu allem, was an Nahrung unter der Erdoberfläche wächst, ist der Silvaner geeignet. Ob Kartoffelgerichte oder Spargel - Silvaner ist die erste Wahl. Ferner paßt er zu Zwiebeln, Lauch, Pilzen, Rote Bete oder Schwarzwurzeln und nicht zuletzt zur ganzen Welt der Fische und Meeresfrüchte.