



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

902022 2024

2024er Silvaner Rothlauf GG Thüngersheim QW Franken

QBA

Rudolf May

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Kraft trifft Ruhe: GG mit Tiefe & Länge
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Fenchel, feine Salzigkeit, mineralisch
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Kalb, Pilzen & feinen Saucengerichten
Farbe	WEISS	
Alkohol	13 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	
Bio	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft	

Muschelkalk & Buntsandstein, spontan vergoren, Fenchel, feine Salzigkeit, enorme Länge.

Der Silvaner Rothlauf GG Thüngersheim vom Weingut Rudolf May ist ein VDP.GROSSES GEWÄCHS[®] aus dem markantesten Teil der VDP.ERSTEN LAGE[®] Thüngersheimer Johannisberg. Ein Streifen Buntsandstein zieht sich durch den unteren Muschelkalk und prägt den kargen, feinporigen Boden – Grundlage für eine ausgeprägte Mineralität. Die bis zu 70 % steilen Hänge sind süd bis südwest ausgerichtet, die Reben sind über 50 Jahre alt. 2024 fiel die Ernte durch Frost und Peronospora extrem klein aus, die Trauben waren entsprechend konzentriert. Nach 8 Stunden Maischestandzeit wurde spontan vergoren und 9 Monate auf der Vollhefe im großen Holz sowie zu 30 % im Betonei ausgebaut. In der Nase zeigt er Fenchel und innere Dichte, am Gaumen zurückhaltend, fein salzig und mit extremer Länge – ein Silvaner mit Tiefe, Charakter und großem Reifepotenzial.

Land Deutschland

Region Franken

Franken steht für das Land der Bocksbeutel. Die bekanntesten Weine sind die herzhaften, erdigen Silvaner- und Müller-Thurgau-Qualitäten. Seit einigen Jahren erfreuen sich auch die Rotweine steigender Nachfrage.

Rebsorten

100% Silvaner

Zutaten Bio-Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Konservierungsstoff: SULFITE

Stand 11.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de