



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

902031 2021

2021er Silvaner Brut Nature Deutscher Sekt

SEKT B.A.

Rudolf May

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Brut Nature aus Franken
	Geschmacksrichtung	brut nature / non dosato / zéro dosage
	Leitaromen	Apfel, Zitrus, Hefenote, Brioche, Nuss
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Austern, Tatar oder als Aperitif
Farbe	WEISS	
Alkohol	11,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	
Bio	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft	

Silvaner Brut Nature Sekt 2021 – Rudolf May GbR.

Silvaner Brut Nature Deutscher Sekt 2021 vom Weingut Rudolf May GbR zeigt Silvaner mit klarer Handschrift biozertifiziert. In der Nase Apfel, Zitrus, Hefenote, Brioche, Nuss; am Gaumen wirkt der Wein trocken, präzise und strukturiert, mit mineralischer Kontur und langem Finale. Klassische Flaschengärung und rund 40 Monate Hefereife geben Substanz und ein feinperliges Mousseux. Gut gekühlt bei 8 bis 10 Grad Celsius servieren. Die Stilistik setzt auf Herkunft und Balance statt lauter Effekte – ein Wein, der im Glas Schritt für Schritt mehr Details zeigt. Mit etwas Luft gewinnt er an Ausdruck und wirkt noch geschlossener und harmonischer.

Klassifikation

Sekt bestimmter Anbaugebiete

Bei Sekt b.A. muß das Etikett den Namen des bestimmten Anbaugebiets enthalten, in dem die bei der Herstellung verwendeten Trauben (Vorschrift 100%) geerntet worden sind.

Erzeuger

Rudolf May

Das Weingut Rudolf May gehört zu den führenden Betrieben Frankens und steht wie kaum ein anderes für die Verbindung von Herkunft, Handwerk und charakterstarken Silvanern. In Retzstadt im Maindreieck bewirtschaftet die Familie May ihre Weinberge mit g

roßem Respekt für Natur und Terroir. Im Mittelpunkt stehen Muschelkalkböden, die den Weinen eine präzise Mineralität, Tiefe und Eleganz verleihen. Besondere Aufmerksamkeit gilt dem Silvaner, der hier in unterschiedlichen Lagen und Ausbaustufen seine

Herkunft eindrucksvoll widerspiegelt. Daneben entstehen auch aus Burgundersorten sowie Riesling ausdrucksstarke Weine mit klarem Profil. Die Arbeit im Weinberg ist geprägt von konsequenter Qualitätsorientierung, sorgfältiger Handlese und einem nachha

ltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen.

Im Keller verfolgt Rudolf May eine zurückhaltende Philosophie: Die Trauben und ihre Herkunft sollen im Vordergrund stehen. Geduld, Fingerspitzengefühl und ein schonender Ausbau sorgen für Weine mit Struktur, Finesse und bemerkenswerter Langlebigkeit.

Das Ergebnis sind authentische Frankenweine, die Jahr für Jahr hohe Anerkennung bei Weinliebhabern, Sommeliers und Fachkritikern finden. Ob feinwürziger Ortswein, anspruchsvoller Lagen-Silvaner oder eleganter Burgunder: Die Weine von Rudolf May über

zeugen durch Klarheit, Präzision und eine unverwechselbare Handschrift. Sie sind hervorragende Begleiter zur modernen Küche und stehen zugleich für die hohe Qualität und das besondere Potenzial des fränkischen Weinbaus.

Rebsorten

100% Silvaner

Zutaten

Stand 21.08.26. 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