

Klassisch Weiss

SYLVANER
SÜDTIROL EISACKTAL DOC


**EISACKTAL
VALLE ISARCO**
KELLEREI CANTINA

Jahrgang	2023
Rebsorte	Sylvaner
Anbauhöhe	520 - 850 m
Ausrichtung	süd-ost
Hangneigung	50%
Hektarertrag	70 hl
Anbauweise	guyot
Erntezeitraum	Ende September
Boden	mineralreiche, schottrige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
Vinifizierung	schonende Verarbeitung und Pressung, temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau

CHARAKTERISTIK

Farbe	helles zitronengelb
Geruch	zart, sortentypisch, fruchtig, nach Pfirsich, Apfel, Aprikose
Geschmack	trocken, aromatisch, angenehm frisch mit ausgewogenem Körper
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Speisenempfehlung	zu leichten Vorspeisen, Spargeln, Weinsuppe, gekochtem oder gegrilltem Fisch, als Aperitif
Serviertemperatur	8° C - 10°C

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt	13,0 % vol.
Restzucker	2,6 g/l
Gesamtsäure	6,5 g/l

