



### **Taschlerhof**

Peter Wachtler

Mahr 107

I-39042 Brixen

Tel +.39.0472.851.091

Fax +.39.0472.251.007

Mobil +.39.335.6914.480

info@taschlerhof.com



### **Eisacktaler Sylvaner**

Die Farbe grün- bis hellgelb, der Geschmack **fruchtig mit frischen Noten**, die an eben erst **getrocknetes Heu** erinnern. Entfaltet sich im Mund **kräftig und voll**, mit guter Struktur und großer Harmonie.

**Empfehlung:** Zu Vorspeisen, Spargeln, Huhn, Nudel- und Reisgerichten, besonders passend zu Fisch.

**Alkoholgehalt:** um 14 %

**Säuregehalt:** etwa 6 g/l

**Ernte:** Meist Anfang Oktober

**Ertrag:** etwa 60 hl/ha

**Ausbau:** Alkoholische Gärung und Ausbau 30 % im großen Akazienfaß, 70 % im Stahltank.

**Abfüllung:** meist gegen Ende Mai

**Verkauf:** meist nach der Abfüllung

**Lagerfähigkeit:** 3 - 4 Jahre