

Jahrgang	2020
Rebsorte	Sylvaner, Grüner Veltliner, Pinot Grigio, Kerner
Anbauhöhe	600 - 850 m
Ausrichtung	süd
Hektarertrag	35 hl
Anbauweise	Guyot
Erntezeitraum	Anfang Oktober
Boden	mineralreiche, karge, flachgründige, steinige Diorit-Verwitterungsböden
Vinifizierung	Handgelesene Trauben. Schonende Pressung nach kurzer Maischestandzeit, Gärung im Barrique und 18-monatiger Ausbau im Barrique auf der Feinhefe. Flaschenlagerung.

CHARAKTERISTIK

Farbe	strohgelb mit goldigen Reflexen
Geruch	Bouquet von weißen Blumen, mit Noten von tropischen Früchten und Pfirsich, Bergkräutern und facettenreiche Aromen von Zitrusfrüchten.
Geschmack	komplex und strukturiert mit der typischen Frische des Eisacktals. Sehr ausgewogen mit einem eleganten, leicht würzigen und mineralischen Abgang.
Lagerfähigkeit	>10 Jahre
Speisenempfehlung	Ausgezeichneter Begleiter von kräftigen Fischgerichten, kann aber auch sehr gut zu weißem Fleisch serviert werden.
Serviertemperatur	12°C - 14°C

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt	13,50 % vol.
Restzucker	1,5 g/l
Gesamtsäure	6,70 g/l

