



## Südtiroler Eisacktaler Sylvaner DOC

### Lage:

810 m ü. d. M.; Südhang unterhalb des Dorfes Völs am Schlern, schotterhaltiger Sandboden mit guter Wasserdurchlässigkeit und hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht;

**Reberziehung:** Guyot 7.300 Reben/ha

**Ertrag:** 60 hl/ha

### Vinifizierung:

Ende September - Anfang Oktober werden die Sylvanertrauben von Hand eingebracht. Der erste Schritt in der Verarbeitung ist die schonende Ganztraubenpressung. Der daraus entstandene Traubenmost wird natürlich geklärt und anschließend in Edelstahl tanks bei kontrollierter Gärtemperatur vergoren. Der Ausbau des Jungweins erfolgt für 6 Monate auf der Feinhefe, ehe der fertige Wein im Mai abgefüllt wird.

### Weinbeschreibung:

In der Farbe helles Strohgelb, in der Nase erinnert er an frische Pfirsiche, Aprikosen und getrocknete Strohlumen. Am Gaumen überzeugt er durch seine saftige Struktur mit viel Aroma, angenehmer Säure, schöner Mineralität und einem langen Nachhall.

### Speisempfehlung:

Idealer Wein für einen Aperitif oder als Begleiter zu Nudel- und Fischgerichten, sowie weißem Fleisch.

**Alkohol:** 13,5 % vol

**Gesamtsäure:** 5,8 g/l

**Restzucker:** 1,7 g/l

**Lagerfähigkeit:** 5 Jahre

**Servicetemperatur:** 10 -12 °C