

Südtiroler Eisacktaler Sylvaner DOC



Das Eisacktal zwischen Bozen und Brixen ist wohl Südtirols Weißweingebiet par excellence. Auf seinen sonnigen und oft sehr steilen Hängen hoch über der beeindruckenden Schlucht des Eisacks sind die Nächte auch im Hochsommer kühl, wodurch sich die Säure in den Trauben erhält und sich fabelhafte Aromen entwickeln.

Es entwickelt sich ein frischer, fruchtiger Wein, mit Noten von Zitrusfrüchten und Bergkräutern, geradezu ideal passend zu leichten Vorspeisen, Spargeln, Weinsuppe und gekochtem oder gebratenem Fisch. Ein Sylvaner ist jedoch auch stets ein hervorragender Aperitif.

Auch der Sylvaner sollte jung getrunken und nie länger als 2 Jahre aufbewahrt werden. Optimale Trinktemperatur ist 10 – 12 °C

Rebfläche: 1,5 Hektar
Erziehungssystem: Pergel/Guyot
Böden: Sandiger Kies
Ertrag: 7000 l/ha
Sorte: Sylvaner (100 %)
Ausbau: Edelstahl
Säure: 6,1 g/l
Restzucker: 1,9 g/l
Alkohol: 13,1 % vol