

SÜDTIROL EISACKTALER DOC  
**SABIONA**  
**SYLVANER**

**JAHRGANG** 2012  
**REBSORTE** Sylvaner  
**ANBAUHÖHE** 650 m  
**BODEN** mineralreiche, karge, flachgründige,  
steinige Diorit-Verwitterungsböden

**VINIFIKATION** schonende Pressung nach kurzer  
Maischestandzeit, temperaturkontrollierte  
Gärung im Edelstahltank, kein biologischer  
Säureabbau, 10-monatiger Ausbau auf der  
Feinhefe, anschließende Flaschenlagerung  
von einem Jahr

**CHARAKTERISTIK**

**Farbe** grün bis hellgelb  
**Geruch** fruchtig, erinnert an Apfel, Birne und  
Banane  
**Geschmack** voll, körperreich, wuchtig, angenehme  
Säure, langer Abgang

**LAGERFÄHIGKEIT** 8 - 12 Jahre

**EMPFEHLUNG** zu gegartem und gebratenem Fisch,  
Vorspeisen, leichten Fleischgerichten,  
Gemüsegerichten, ideal als Aperitif

**TRINKTEMPERATUR** 10° - 12°C

**ANALYTISCHE WERTE**

**Alkoholgehalt** 14 % vol.  
**Restzucker** 4,3 g/l  
**Säure** 5,6 g/l



**EISACKTALER KELLEREI**

Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)  
Südtirol • Italien

[www.eisacktalerkellerei.it](http://www.eisacktalerkellerei.it)

[info@eisacktalerkellerei.it](mailto:info@eisacktalerkellerei.it)

Tel. +39 0472 847 553

MwSt.Nr. - 00124420217

*sabiona*