

SÜDTIROL EISACKTALER DOC
SYLVANER

- JAHRGANG** 2014
REBSORTE Sylvaner
ANBAUHÖHE 500 - 800 m
BODEN mineralreiche, schottrige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
- VINIFIKATION** schonende Verarbeitung und Pressung, temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau
- CHARAKTERISTIK**
Farbe hellgelb bis grünlich
Geruch zart, sortentypisch, fruchtig, nach Pfirsich, Apfel, Aprikose
Geschmack trocken, aromatisch, angenehm frisch mit ausgewogenem Körper
- LAGERFÄHIGKEIT** 3 - 5 Jahre
- EMPFEHLUNG** zu leichten Vorspeisen, Spargeln, Weinsuppe, gekochtem oder gegrilltem Fisch, als Aperitif
- TRINKTEMPERATUR** 8° - 10°
- ANALYTISCHE WERTE**
Alkoholgehalt 13,5 % vol.
Restzucker 3,6 g/l
Säure 5,8 g/l



EISACKTALER KELLEREI
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)
Südtirol • Italien
www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it
Tel. +39 0472 847 553
MwSt.Nr. - 00124420217