

Südtiroler Eisacktaler Sylvaner DOC



Jahrgang: 2017

Sorte: Sylvaner (100%)

Erziehungssystem: Pergel/Guyot

Boden: Sandiger Kies

Ertrag: 7000 l/ha

Ausbau: Edelstahl

Flaschenanzahl: 10.000

Geschichte

Der Sylvaner kam vor rund 150 Jahren durch den Habsburger Erzherzog Johann nach Südtirol. Heute ist diese Sorte vor allem im Eisacktal, dem Südtiroler Weißweingebiet par excellence heimisch.

Herkunft

Auf den 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.

Ausbau

Nach einer Gärung bei rund 20°C wird der Sylvaner im Stahltank ausgebaut, um seine Frucht und Spritzigkeit bestmöglich zu erhalten.

Beschreibung

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

Der Sylvaner sollte jung getrunken und nie länger als 2 Jahre aufbewahrt werden. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10 bis 12 °C

Analytische Werte

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 2,2 g/l

Alkohol: 13,59% vol

