ROTTENSTEINER

EISACKTALER SYLVANER

SÜDTIROL DOC

JAHRGANG: 2020
SORTE: Sylvaner (100%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot
BODEN: sandiger Kies
ERTRAG: 7.000 l/ha
AUSBAU: Edelstahl
FLASCHENANZAHL: 10.000
LAGERFÄHIGKEIT: 2 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 8–10 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 6,4 g/l
RESTZUCKER: 3,1 g/l
ALKOHOL: 12,9% vol

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 exellence 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.

Hans Rottensteiner GmbH – Srl
www.rottensteiner.wine

Sarntaler Straße – Via Sarentino, 1a
I-39100 Bozen – Bolzano
T +39 0471 282 015, F +39 0471 407 154
info@rottensteiner.wine

MwSt.-Nr. – P.IVA: IT00631110210
Raiffeisenkasse Bozen – Cassa Rurale di Bolzano
IBAN: IT66K 08081 11601 000301050745
BIC – SWIFT: RZSBIT21103