



SILVANER EISACKTALER

Südtirol · Alto Adige DOC

Der Silvaner ist seit über 200 Jahren in Südtirol beheimatet. Die Reben wachsen hauptsächlich in luftigen und warmen Lagen, wie im Eisacktal und am Ritten. Der Silvaner präsentiert sich frisch und fruchtig, fein und elegant.

| | |
|--------------------------|--|
| Rebsorte | Silvaner |
| Anbaugebiet/Klima | Luftige und warme Hänge am Ritten und im Eisacktal, auf 500 bis 650 Metern über dem Meeresspiegel |
| Ernte | Ende September bis Anfang Oktober |
| Weinbereitung | Sorgfältig ausgelesenes Traubengut wird schonend gepresst und in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die Reifung erfolgt im Stahltank, um die Frische des Weines zu erhalten. |
| Charakteristik | <p>Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen</p> <p>Geruch: fruchtig nach Melone, Pfirsich und grünen Apfel</p> <p>Geschmack: trocken, fruchtig, angenehm aromatisch, mit einer feinen Säure</p> |
| Passend zu | leichten Vorspeisen, Spargel, Weinsuppe und Fisch, als Aperitif. |
| Serviertemperatur | 10 - 12 °C |
| Alkohol | 13 % vol* |
| Restzucker | 4,0 g/l* |