



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	Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen Geruch: fruchtig nach Melone, Pfirsich und grünen Apfel Geschmack: trocken, fruchtig, angenehm aromatisch, mit einer feinen Säure
Passend zu	leichten Vorspeisen, Spargel, Weinsuppe und Fisch, als Aperitif.
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	13 % vol*
Restzucker	2,0 g/l*