



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT · ABBAZIA DI NOVACELLA

SÜDTIROL EISACKTALER SYLVANER

Ein elegant - kräftiger Weißwein, grüngelb bis strohgelb in der Farbe; frisch, mit angenehmen Fruchtnoten nach reifem Apfel, reifer Birne und Honigmelone. Kräftig und mineralisch am Gaumen, saftiger Abgang.

WEINBRIEF



Produktionsgemeinden	Brixen, Vahrn, Natz-Schabs
Meereshöhe	600 - 750 m.
Bodenbeschaffenheit	Schottriger Moränenboden
Ausrichtung	Süd- Südwest
Neigung	25-40 %
Rebsorte	Sylvaner
Erziehungsform	Guyot
Reben/ha	6000 – 7000
Ertrag pro ha	60 hl
Erntezeit	Anfang Oktober
Gärbehälter	Gärung und Reifung in Edelstahl.
Gärtemperatur	ca. 20° C
Verwendete Hefen	Natürliche + Reinzuchthefen
Lagerungsdauer	6 Monate

Analytische Daten Jahrgang 2016

Alkoholgehalt	13,8 %
Säure	6,0 g/l
Zuckerfreier Extrakt	23,5 g/l
Restzucker	3,0 g/l



Sylvaner

Speiseempfehlungen

Ist ein sehr vielseitiger Essensbegleiter; passt zu Brettlajusen, Suppen, leichten Vorspeisen, Spargeln, Nudel- und Reisgerichten, Fischgerichten, Huhn und weißem Fleisch.