

SÜDTIROL EISACKTALER SYLVANER DOC

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.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel
Meereshöhe:	650 - 750 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-Ost, Süd-West
Rebsorte:	Sylvaner
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000 – 7.000
Ertrag pro ha:	70 hl
Vinifikation:	3/4 des Mostes gärt und reift in Edelstahl, 1/4 in Akazienfässern zu 50 hl
Gärtemperatur:	17° - 19° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Serviertemperatur:	8° - 10° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

Speiseempfehlung:

- Eisacktaler Tris (zweierlei Knödel und Schlutzkrapfen)
- Salat von grünem und weißem Spargel mit Meeresfrüchten
- Weißer Spargel mit Bozner Soße

Analytische Daten Jahrgang 2019

Alkoholgehalt:	13,50% vol
Säure:	5,90 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	23,50 g/l
Restzucker:	2,00 g/l



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA