

Sylvaner

Südtirol Eisacktaler DOC



Jahrgang 2018

Rebsorte Sylvaner

Lage nach Südosten und teilweise nach Südwesten ausgerichtete Rebanlagen südlich von Brixen, auf einer Meereshöhe von 550 bis 750 Metern

Klima warmes Mikroklima mit starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht während der Reifezeit

Boden skelettreiche, flachgründige Böden mit hohen Anteilen an Schiefer und Quarzphyllit sowie einem geringen Lehmanteil

Erziehungsform Drahtrahmen (Guyot) mit 7000 bis 8000 Rebstöcken pro Hektar

Ernte von Hand, Ende September bis Ende Oktober

Ertrag um die 7.000 bis 7.500 kg/ha

Alter der Reben bis zu 26 Jahre

Ausbau schonende Pressung und Verarbeitung, Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe, ohne biologischen Säureabbau, im Edelstahltank und im großen Akazienfass

Abfüllung Ende April mit einer Flaschenreife von ungefähr zwei Monaten

Lagerfähigkeit großes Reifepotenzial

Beschreibung gelb mit grünen Reflexen, mineralischer Duft nach reifem Apfel und Birne, salzige Frische, saftig, vollmundiger Körper mit langem Abgang

Analytische Werte

Alkohol 14,0% Vol. Säure 6,0 g/L Restzucker 3,2 g/L