

Grüner Veltliner

Südtirol Eisacktaler DOC



Jahrgang 2018

Rebsorte Grüner Veltliner

Lage nach Süden und Südosten ausgerichtete Rebanlagen südlich von Brixen, auf einer Meereshöhe von 550 bis 700 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, Mitte September bis Mitte Oktober

Ertrag um die 8.000 kg / ha

Alter der Reben bis zu 35 Jahre

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

Abfüllung Ende April mit einer Flaschenreife von ungefähr zwei Monaten

Lagerfähigkeit mittleres Reifepotenzial

Beschreibung grünlich bis hellgelb in der Farbe, zarte Aromen vom grünen Apfel bis zum weißen Pfeffer, feinwürzig

Analytische Werte

Alkohol 13,5% Vol. Säure 5,4 g/L Restzucker 3,0 g/L