

# Sylvaner

## Südtirol Eisacktaler DOC



**Jahrgang** 2019

**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 Mitte 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 Edeltank und im großen Akazienfass

**Abfüllung** Anfang Mai, mit einer Flaschenreife von ungefähr zwei Monaten

**Lagerfähigkeit** großes Reifepotenzial

**Beschreibung** gelb mit grünen Reflexen, exotische Früchte, kraftvoll, salziger, langanhaltender Abgang

**Analytische Werte**

Alkohol 13,5% Vol. Säure 6,2 g/L Restzucker 6,0 g/L