

Grüner Veltliner

Südtirol Eisacktaler DOC



Jahrgang 2019

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 Edelstahltank und im großen Akazienfass

Abfüllung Anfang Mai, mit einer Flaschenreife von ungefähr zwei Monaten

Lagerfähigkeit hohes Reifepotenzial

Beschreibung hellgelb mit grünen Reflexen in der Farbe, Pfeffer, Gras und Pfirsich Aromen, anhaltend salziger Abgang

Analytische Werte

Alkohol 13,5% Vol. Säure 5,6 g/L Restzucker 4,0 g/L