

RIESLING SÜDTIROL EISACKTAL DOC



Jahrgang 2022

Rebsorte Riesling

Anbauhöhe 520 - 650 m

Ausrichtung süd und süd-ost

Hangneigung 50%

Hektarertrag 40 hl

Anbauweise guyot

Erntezeitraum Mitte Oktober

Boden mineralreiche, karge, flachgründige

Quarzphyllit-Verwitterungsböden

Vinifizierung Die Trauben werden ausschließlich von Hand

gelesen. Nach einer kurzen Maischestandzeit erfolgt die schonende Pressung. Es folgt die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung und die Reifung für 10 Monate auf der

Feinhefe teils im Edelstahltank, teils im

großen Holzfass.

CHARAKTERISTIK

Farbe grünlich bis hellgelb

Geruch zart, elegant, mineralisch, nach Pfirsich,

Marille, Quitte

Geschmack frisch, fein, saftige Würze, lebhafte Fülle

Lagerfähigkeit 6-8 Jahre

Speisenempfehlung zu leichten Vorspeisen, Fisch,

Meeresfrüchten, asiatischen Gerichten,

Austern, als Aperitif

Serviertemperatur 10°C - 12°C

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt 13,50 % vol.

Restzucker 3,1 g/l Gesamtsäure 7,1 g/l

