

SÜDTIROL EISACKTALER DOC
ARISTOS
SYLVANER

REBSORTE Sylvaner
ANBAUHÖHE 550 - 650 m
BODEN flachgründige, mineralreiche, schottrige
Diorit-Verwitterungsböden

VINIFIKATION schonende Pressung nach kurzer
Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Gärung
je zur Hälfte im großen Akazien- Holzfass und
Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau, 7-
monatiger Ausbau auf der Feinhefe

CHARAKTERISTIK

Farbe grüngelb bis hellgelb
Geruch elegant, frisch-fruchtig, mineralisch- erdiger
Duft, erinnert an Pfirsich und grüne Äpfel
Geschmack frisch, kräftig, mit kerniger Säure, lang
anhaltender Abgang

LAGERFÄHIGKEIT 6 - 8 Jahre

EMPFEHLUNG zu Vorspeisen, Fischgerichten, Spargeln,
weißem Fleisch und als Aperitif

TRINKTEMPERATUR 10° - 12°



EISACKTALER KELLEREI
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)
Südtirol • Italien

www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it Tel.
+39 0472 847 553

MwSt.Nr. - 00124420217

Aristos