

**Taschlerhof**

Peter Wachtler

Mahr 107

I-39042 Brixen

Tel +.39.0472.851.091

Fax +.39.0472.251.007

Mobil +.39.335.6914.480

info@taschlerhof.com

**Eisacktaler Riesling**

Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Sauberes, ausgeprägtes, duftiges, sortentypisches Aroma mit feinen Fruchtnoten (**Pfirsich, Birne**). Die rassige Säure ist harmonisch in die Fruchtstruktur eingebunden.

Empfehlung: Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentiere (vor allem gebraten oder gegrillt), weiße Fleischsorten und Geflügel.

Alkoholgehalt: um 13 %

Säuregehalt: etwa 6,5 g/l

Ernte: meist Mitte Oktober

Ertrag: um 50 hl/ha

Ausbau: Vergärung, bei kontrollierter Temperatur, 50% im Edelstahltank und 50% im großen Holzfass (Akazie). Ausbau im Stahltank während 4 Monaten auf der feinen Hefe.

Abfüllung: meist gegen Ende Mai

Verkauf: meist nach der Abfüllung

Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre