

SÜDTIROLER DOC
WEISSBURGUNDER

- JAHRGANG** 2019
REBSORTE Weißburgunder
ANBAUHÖHE 450 - 650 m
BODEN warme, fruchtbare, tiefgründige Porphy-
Verwitterungsböden
- VINIFIKATION** schonende Verarbeitung und Pressung,
temperaturkontrollierte Gärung sowie
Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank,
kein biologischer Säureabbau
- CHARAKTERISTIK**
Farbe hellgelb mit grünlichen Spiegelungen
Geruch feiner Duft nach Blumen und Obst
Geschmack eleganter Körper und belebende Säure,
trocken, voll und samtig
- LAGERFÄHIGKEIT** 3 - 5 Jahre
- EMPFEHLUNG** zu Vorspeisen, Teigwaren, Reisgerichten,
gedünstetem und gebackenem Fisch, zu
Eier- und Pilzgerichten, Spargeln, Käse
und als Aperitif Wein
- TRINKTEMPERATUR** 8° - 10°
- ANALYTISCHE WERTE**
Alkoholgehalt 13,5 %
Restzucker 1,9 g/l
Säure 6,4 g/l



EISACKTALER KELLEREI
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)
Südtirol • Italien
www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it
Tel. +39 0472 847 553
MwSt.Nr. - 00124420217