

SÜDTIROL EISACKTALER DOC
GRÜNER VELTLINER

JAHRGANG 2019
REBSORTE Grüner Veltliner
ANBAUHÖHE 400 - 750 m
BODEN mineralreiche, schottrige Diorit- und
Quarzphyllit-Verwitterungsböden

VINIFIKATION schonende Verarbeitung und Pressung,
temperaturkontrollierte Gärung sowie
Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank,
kein biologischer Säureabbau

CHARAKTERISTIK

Farbe grünlich bis hellgelb
Geruch frisch, fruchtig, nach grünem Apfel
Geschmack lebendige Säure, feinwürzig
LAGERFÄHIGKEIT 3 - 5 Jahre

EMPFEHLUNG zu weichem Käse, Fischvorspeisen,
Frikassée von weißem Fleisch, gekochtem
oder gegrilltem Fisch

TRINKTEMPERATUR 8° - 10°

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt 13,5 % vol.
Restzucker 2,4 g/l
Säure 6,8 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