

AD

ANNO DOMINI 1971

Peter Sölva & Söhne

Tenuta · Weingut



Kaltern, 12.10.2009

DeSilva Grappa Sauvignon blanc

Unser Familiennamen DeSilva steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten aus den alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Rebanlagen garantiert auch bei den Destillaten die Handschrift des Bodens.

Rebsorte:

100% Sauvignon

Beschreibung:

Sein zarter Duft und sein elegantes Aroma bestätigen die Auswahl der Trauben aus alten Rebanlagen.

Lage:

Puiten in Kaltern Dorf. Es ist eine Anlage, die südlich exponiert ist und auf ca. 450 m Seehöhe liegt.

Boden:

Lehmig, sandig aber auch steiniger Boden und sehr tiefgründig.

Lese:

Mitte September

Ertrag:

Etwa 60 hl/ha

Ausbau:

Weissweinkelterung. Nach der Pressung wird der so genannte Rest, die Trester in kleinen Behältern vergoren und in unserer Brennerei auf Wasserbad zweimal gebrannt.

Lagerfähigkeit:

10 Jahre und mehr

Serviertemperatur:

10 - 12 °C

Speisenempfehlung:

Einen Grappa zu einem Gericht zu servieren klingt sehr extravagant, aber durchaus spannend. In diesem Falle empfehlen wir Apfelstrudl und frische Früchte, die seine Eleganz unterstützen.