



P|S



DeSilva

GRAUBURGUNDER SÜDTIROL • ALTOADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Rebsorte: 100% Grauburgunder.

Beschreibung: Unser klassischer Grauburgunder überzeugt durch seine leicht aromatische, frische Frucht und seinen geschmeidig würzigen Geschmack.

Lage: Überetsch - Kaltern Planitzing auf 450 m Meereshöhe + Unterland.

Boden: Lehmiger Kalk, steinhaltiger Boden

Ernte: Anfang bis Mitte September.

Ertrag: 75 hl/ha

Ausbau: Entrappung, Pressung der Maische, dann erste Entschleimung im Edelstahltank und dann Abzug des klaren Mostes. Alkoholische Gärung bei niedrigen Temperaturen im Edelstahl. Affinierung auf der Feinhefe nach der Gärung bis Februar/März.

Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre

Serviertemperatur: 10°C

Speisempfehlung: Vorspeisen auf Fisch- und Fleischbasis. Er ist ein idealer Begleiter in der Sommerzeit, besonders interessant als Aperitif.

JAHRGANG 2023

ALKOHOL: 13,5 % vol.

GESAMTSÄURE: 5,9 g/l

PH-WERT: 3,3

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU: 20%

