



P|S



DeSilva

## WEIßBURGUNDER SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Rebsorte:** 100% Weißburgunder.

**Beschreibung:** Seine Mineralität, Eleganz und die zarte Frucht nach Äpfel und Zitrusfrüchten unterstreichen seine Herkunft aus Eppan Berg.

**Lage:** 500m ü.d.M. Überetsch – Eppan Berg.

**Boden:** Kalk und sandiger Lehm, steinhaltiger Boden – Moränenhügel.

**Ernte:** Ende September.

**Ertrag:** Etwa 60 hl/ha

**Ausbau:** Handlese und Kaltmazeration in der Presse + Stabulation (ca. 4-6 Tage) vor der Gärung. Vergärung, bei kontrollierter Temperatur im Stahltank mit einer Standzeit von 10 Monaten auf der Hefe („Sur lie“). Unser Weißburgunder wird zu 70% im Edelstahl und zu 30% im großen Holzfass gelagert.

**Lagerfähigkeit:** 5 - 15 Jahre

**Serviertemperatur:** 10 - 12°C

**Speisenempfehlung:** Vorspeisen aller Art, Spargel, Fisch, Schalen- und Krustentiere, auch verschieden Vorpeisen auf Fleischbasis.

### JAHRGANG 2022

**ALKOHOL:** 14,0 % vol.

**GESAMTSÄURE:** 6,5 g/l

**PH-WERT:** 3,3

**BIOLOGISCHER SÄUREABBAU:** 30%