



P|S



DeSilva

GRAUBURGUNDER

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

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/Marz.

Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre

Serviertemperatur: 10°C

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

JAHRGANG 2022

ALKOHOL: 14,0 % vol.

GESAMTSÄURE: 6,7 g/l

PH-WERT: 3,2

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU: 0%