

## DeSilva Sauvignon Blanc

**Rebsorte:** 100% Sauvignon Blanc

**Beschreibung:** Sein intensives aber elegantes Aroma nach Holunder und exotischen Früchten machen ihn zu einem Weisswein der Extraklasse.

**Lage:** Eppan Berg. Es ist eine Anlage, auf ca. 600 m Seehöhe liegt.

**Boden:** Lehmig, sandig aber auch steiniger Boden mit guter Tiefgründigkeit.

**Lese:** Mitte September

**Ertrag:** Etwa 60 hl/ha

**Ausbau:** Je nach Jahrgang eine Ganztraubenpressung. Mazeration und nach natürlicher Vorklärung Vergärung des Mostes im Edelstahl. Lagerung des Weines auf der Feinhefe bis zur Abfüllung.

**Lagerfähigkeit:** Mindestens 3 Jahre

**Serviertemperatur:** 10 - 12 °C

**Speisenempfehlung:** Er eignet sich zu Spargeln, Zwiebelsuppe, Schnecken und verschiedenen Fischgerichten. Sehr gut zu asiatischer Küche geeignet, vor allem auch zu Pikantem und zu geschmackvollen bzw. intensiven Fischantipasti. Ganz speziell empfehlen wir die Kombination zu Ziegenkäse oder besonders zu einem Robiola ( Tre Latti - Ziegen-, Schaf-, Kuhkäse) mit etwas Feigenmostarda.

# DE SILVA *Terroir*

Dieser Familienname ist ein Erbe unserer Vorfahren, dem man sich verpflichtet fühlt. DeSilva steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten und Pflege des Bodens der alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

