

Grauburgunder

Rebsorte: 100% Grauburgunder

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

Lagen: Überetsch - Kaltern Planitzing auf 450 m Meereshöhe + Unterland

Boden: Lehmiger Kalk

Lese: Anfang 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: 3 - 5 Jahre

Serviertemperatur: 10°C

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

DE SILVA *Terroir*

Der Familiennamen De Silva stammt von unseren Vorfahren und steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten und Pflege des Bodens der alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

