

Weißburgunder

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: sandig, steiniger Boden - Moränenhügel

Lese: Ende September

Ertrag: Etwa 60 hl/ha

Ausbau: Handlese und Kaltmazeration in der Presse. Vergärung, bei kontrollierter Temperatur im Stahltank mit einer Standzeit von 5 Monaten auf der Hefe („Sur lie“). Unser Weißburgunder wird zu 90% im Edelstahl und zu 10% im großen Holzfass gelagert.

Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre

Serviertemperatur: 10 - 12°C

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

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.

