



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: 550m ü.d.M. Überetsch – Eppan Berg.

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

Ernte: Ende September.

Ertrag: Etwa 60 hl/ha

Ausbau: Handlese + Kaltmazeration in der Presse + Stabulation (ca. 4-6 Tage) vor der Gärung. Vergärung, bei kontrollierter Temperatur mit einer Standzeit von 10 Monaten auf der Hefe („Sur lie“). Unser Weißburgunder wird Burgundisch ausgebaut und lagert zu 60% im Holzfaß und zu 40% im Edelstahl auf der Feinhefe.

Lagerfähigkeit: 5 - 15 Jahre

Serviertemperatur: 10 - 12°C

Speisenempfehlung: Vorspeisen aller Art, Spargel, Fisch, Schalen- und Krustentiere, auch verschieden

JAHRGANG 2023

ALKOHOL: 13,5% vol.

GESAMTSÄURE: 6,2 g/l

PH-WERT: 3,3

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU: 80%

