

<b>NAME</b>	<b>Sylvaner VILLSCHIEDER</b>	
<b>URSPRUNGSBEZEICHNUNG</b>	Südtirol Eisacktaler Sylvaner DOC Weiß	
<b>JAHRGANG</b>	2022	
<b>TRAUBEN</b>	Sylvaner	
<b>ANBAUFLÄCHE</b>	Anbaufläche 0,6 ha Pflanzabstand 1,6 x 0,8 Höhe 700 m/ü.d.M 6000 Reben pro /Ha Südhang(steil)	
<b>REBERZIEHUNG</b>	Spalier	
<b>ANBAUJAHR</b>	1978 / 2015	
<b>WEINBAUFLÄCHE IM ERTRAG</b>	ca.60 q/Ha	
<b>BODENBESCHAFFENHEIT</b>	Steinig, wenig kalkhaltig, mager, wasserdurchlässig	
<b>WEINLESE</b>	03.10.2022	
<b>KELTERUNG</b>	03.10.2022	
<b>VERGÄRUNG</b>	Im Stahltank, 20% im Holzfass	
<b>REIFE</b>	6 Monate im Stahltank, 20% im Holzfass	
<b>ALKOHOLGRADE</b>	14% vol	
<b>GESAMTSÄURE</b>	6,3 g/L	
<b>GESAMT-TROCKENEXTRAKT</b>	20,2 g/L	
<b>REDUZIERENDE ZUCKER</b>	1,8 g/L	
<b>CHARAKTERISTIK</b>	frischer, kräftiger, eleganter Weißwein	
<b>FARBE</b>	strohgelb bis grünlich	
<b>GERUCH</b>	man riecht reife Äpfel und Birnen, Heublumen	
<b>GESCHMACK</b>	mineralisch, trocken, fruchtig, anregende Säure	
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	zu Aufschnitt, leichten Vorspeisen, Suppen, Spargeln, Fischgerichten, zu weißem Fleisch	
<b>VERSCHLUSS</b>	Drehverschluss (Stelvin Lux)	