



Südtirol Eisacktaler Sylvaner DOC Praepositus 2021

Wissenswertes

Nur die Trauben aus den besten Lagen schaffen es in die Praepositus Linie (dt. Vorsteher, Probst)! Hier passt alles: Von den seltenen, besonders geeigneten Lagen über die Temperaturverteilung bis hin zum Alter der Rebstöcke. Dazu die stricte Reduzierung des Ernteertrags sowie die ausgeklügelte Vinifizierung. So entstehen herausragende Cru Weine, die sich sehr wohl als "Praepositus" bezeichnen dürfen.

Anbaugebiet

Gewachsen im Brixner Talkessel und Vahrn.
 Höhenlage: 650-750m ü.M. mit Süd, Süd-West Ausrichtung.
 Erziehungsform: Guyot mit 6000 Rebstöcken/ha.
 Alter der Reben: 15-20 Jahre; Ertrag: 55hl/ha.

Traubensorte

Sylvaner 100%.

Boden

Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit.

Herstellverfahren

60% des Mostes gärt und reift in Edelstahl. 30% in Akazienfässern zu 30 hl bei einer Temperatur von je 17°C. Der Rest von ca. 10% gärt und reift in französischem Barrique für circa 10 Monate. Schließlich erfährt der Rotwein noch 2 Monate Flaschenreife.

Farbe

Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Bukett

Reife Birnen, Aprikosen, Holunderblüten und Koriander. Saftig mit anregender Mineralität und Würze.

Geschmack

Saftig mit anregender Mineralität und Würze. Langanhaltend, mit einem eleganten Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein kalt bei 10-12°C.

Lagerung

Der Eisacktaler Sylvaner DOC Praepositus ist ohne Weiteres noch 10 Jahre oder länger lagerfähig.

Serviervorschlag

Der Eisacktaler Sylvaner DOC Praepositus begleitet besonders gut Carpaccio vom Lamm mit gegrilltem Spargel, Ricotta-Ravioli mit Basilikumsoße und Perlhuhn mit Orangenbutter. Ein trockener Bianco zu Meeresfrüchten, Fisch oder leichten Gemüsegerichten.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 2652

Verschluss: Naturkork

Alkohol: 14,50% Volumen

Anbau: konventionell

Säure: 6,30 g/l

EAN: 8025300051004

Restzucker: 2,00 g/l

Gambero R. 2024: 2.5 Gläser Doctor Wine 2024 95 Punkte