Weingut Peter Sölva KG

DeSilva Gewürztraminer DOC Peter Sölva



Art.-Nr.:	059366-23
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbaugebiet:	Kaltern
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2023
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	100% Gewürztraminer
Serviertemperatur:	12
Trinkreife:	5
EAN:	8014146016346

Preise

Flasche 18,00 € brutto

Preis pro Liter: 24,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Dieser Gewürztraminer ist eine autochthone Rebsorte.
• Er überzeugt durch sein typisches Aroma nach Lychees, Rosen und Gewürznelken sowie seinen saftig, harmonischen Geschmack.
• Charakteristisch ist die Farbe von Strohgelb bis Goldgelb.
Verschiedene Lagen aus Kaltern und Tramin, 300 - 500 m Meereshöhe. Boden Sandig, steinige und leicht lehmige Böden. Ausbau Weissweinkelterung.
Je nach Reife wird eine kurze Standzeit nach dem Entrappen durchgeführt und gezielt mazeriert.
Anschließend wird diese Maische abgepresst und der Most zur natürlichen Vorklärung für einen Tag im Tank stehengelassen.
Dann wird der Most bei kontrollierter Temperatur (15°C) im Edelstahltank vergoren.
Wichtig ist das wir nach vollendeter Gärung auch mit dem "SurLie" - Verfahren arbeiten, um die Feinhefe stetig in Schwebe zu halten und somit die volle Extraktion und Entwicklung zu gewährleisten.

Speisenempfehlung Zu Schalen- und Krustentieren, zu gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch, zu asiatischer Küche, pikanten Vorspeisen, Pasteten und zu verschiedenen Schimmelkäse aus Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch. Ideal als Aperitif.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



