

SÜDTIROL EISACKTALER DOC
ARISTOS
SYLVANER

REBSORTE Sylvaner
ANBAUHÖHE 550 - 650 m
BODEN flachgründige, mineralreiche, schottrige
Diorit-Verwitterungsböden

VINIFIKATION schonende Pressung nach kurzer
Maischestandzeit, temperaturkontrollierte
Gärung je zur Hälfte im großen Akazien-
Holzfass und Edelstahltank, kein
biologischer Säureabbau, 7-monatiger
Ausbau auf der Feinhefe

CHARAKTERISTIK

Farbe grüngelb bis hellgelb
Geruch elegant, frisch-fruchtig, mineralisch-
erdiger Duft, erinnert an Pfirsich und
grüne Äpfel
Geschmack frisch, kräftig, mit kerniger Säure, lang
anhaltender Abgang

LAGERFÄHIGKEIT 6 - 8 Jahre

EMPFEHLUNG zu Vorspeisen, Fischgerichten, Spargeln,
weißem Fleisch und als Aperitif

TRINKTEMPERATUR 10° - 12°



EISACKTALER KELLEREI
IT- 39043 Klausen (BZ)

WYNEX GMBH
CH-8308 Illnau/ZH
Telefon: +41 52 347 21 81
www.wynex.ch

Aristos