



P|S



DeSilva

## GRAUBURGUNDER

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Rebsorte:** 100% Grauburgunder.

**Beschreibung:** Unser klassischer Grauburgunder überzeugt durch seine leicht aromatische, frische Frucht und seinen geschmeidig würzigen Geschmack.

**Lage:** Überetsch - Kaltern Planitzing auf 450 m Meereshöhe + Unterland.

**Boden:** Lehmiger Kalk, steinhaltiger Boden

**Ernte:** Anfang bis Mitte September.

**Ertrag:** 75 hl/ha

**Ausbau:** Entrappung, Pressung der Maische, dann erste Entschleimung im Edelstahltank und dann Abzug des klaren Mostes. Alkoholische Gärung bei niedrigen Temperaturen im Edelstahl. Affinierung auf der Feinhefe nach der Gärung bis Februar/Marz.

**Lagerfähigkeit:** 5 - 10 Jahre

**Serviertemperatur:** 10°C

**Speisenempfehlung:** Vorspeisen auf Fisch- und Fleischbasis. Er ist ein idealer Begleiter in der Sommerzeit, besonders interessant als Aperitif.

### JAHRGANG 2022

**ALKOHOL:** 14,0 % vol.

**GESAMTSÄURE:** 6,7 g/l

**PH-WERT:** 3,2

**BIOLOGISCHER SÄUREABBAU:** 0%