

WEINBERG DOLOMITEN IGT
ISARAS WEIß

- JAHRGANG** 2014
REBSORTE Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner
ANBAUHÖHE 500 - 900 m
BODEN mineralreiche, karge, steinige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
- VINIFIKATION** schonende Verarbeitung und Pressung, temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau
- CHARAKTERISTIK**
Farbe grün bis leicht gelb
Geruch frisch-fruchtig, lebendig, knackige Fruchtsäure, dezent
Geschmack leicht aromatische Note, angenehm, rund, weich
- LAGERFÄHIGKEIT** 2 - 3 Jahre
- EMPFEHLUNG** ausgezeichnet als Aperitif, zu Vorspeisen, leichten Gerichten, gegrilltem Fisch
- TRINKTEMPERATUR** 8° - 10°
- ANALYTISCHE WERTE**
Alkoholgehalt 12,5 % vol.
Restzucker 4,3 g/l
Säure 5,4 g/l

