



Aristos – der Aristokrat unter den Weißweinen
Von den besten Weinberglagen des mittleren Eisacktales stammen die Trauben für diesen unverkennbaren Veltliner, der seinen einmaligen Charakter der strengen Selektion des Traubengutes und der schonenden Verarbeitung im Keller verdankt. Durch den Ausbau im Akazienholzfass wird seine kräftige, würzige Art zur Vollendung abgerundet.

Südtirol Eisacktaler Veltliner Aristos DOC 2010

EISACKTALER KELLEREI

Leitach 50, 39043 Klausen · Südtirol/Italien

T +39 0472 847 553 – F +39 0472 847521

info@eisacktalerkellerei.it – www.eisacktalerkellerei.it

REBSORTE Grüner Veltliner

ANBAUFORM Drahrahmen (Guyot)

DURCHSCHNITTSERTRAG 75 dz/ha

ALKOHOL 14 % vol

SÄURE 5,4 g/l

ZUCKERFREIER EXTRAKT 22,2 g/l

RESTZUCKER 3,3 g/l

ERSTES ERZEUGERJAHR 2002

JÄHRLICHE DURCHSCHNITTSABFÜLLUNG 7.000 Flaschen

LAGERFÄHIGKEIT 4–5 Jahre

ANBAUGEBIET Klausen, Feldthurns

HÖHENLAGEN 550 m

ERNTE Anfang Oktober; Handlese

CHARAKTERISTIK fruchtiger, angenehm

würziger, harmonischer Weißwein

FARBE grünlich bis hellgelb

GERUCH dezent, fruchtig, erinnert an Blumen und Kräuter

GESCHMACK würzig, frisch, leicht aromatisch

SERVIERTEMPERATUR 10–12 °C

EMPFIEHLT SICH ZU weichem Käse, Fischgerichten
und weißem Fleisch