



Cuvée aus selektionierten Trauben der typischen Eisacktaler Rebsorten Sylvaner, Müller Thurgau und Ruländer mit einem kleinen Anteil an Gewürztraminer. Der Wein spiegelt mit seinem frischen, fruchtigen und kernigen Charakter alle Facetten des Terroirs der Eisacktaler Reblandschaft wider. Er eignet sich durch seine mineralische und lebendige Art vor allem als Aperitiv, ist aber auch ein hervorragender Essensbegleiter, besonders zu Vorspeisen sowie Fisch und Gerichten aus weißem Fleisch.

# Isaras IGT Weinberg Dolomiti Weiss

## EISACKTALER KELLEREI

Leitach 50, 39043 Klausen · Südtirol/Italien

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

info@eisacktalerkellerei.it – www.eisacktalerkellerei.it

REBSORTE Müller Thurgau, Sylvaner, Veltliner, Gewürztraminer

ANBAUFORM Guyot

DURCHSCHNITTSERTRAG 90 q/ha

ALKOHOL 13 % vol

SÄURE 5,4 g/l

ZUCKERFREIER EXTRAKT 20,8 g/l

RESTZUCKER 3,5 g/l

LAGERFÄHIGKEIT 2-3 Jahre

ANBAUGEBIET Eisacktal

HÖHENLAGEN 500-900 m

ERNTE mitte September, mitte Oktober

CHARAKTERISTIK frischer, fruchtiger, lebendiger Weißwein

FARBE grün bis leicht hellgelb

GERUCH dezent, mit leicht aromatischer Note

GESCHMACK trocken, angenehm, rund, weich

SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C

EMPFIEHLT SICH ALS Ausgezeichnet als Aperitif, Vorspeisen, leichten Gerichten, gegrilltem Fisch