



LIEBRAIN

SILVANER

EISACKTALER

Südtirol · Alto Adige DOC

Rund um den Hof „Liebrain“ im Eisacktal findet der Silvaner auf 600 Höhenmetern ideale Bedingungen. Auf terrassierten Rebanlagen wachsen auf Porphyrr Verwitterungsböden, sonnenverwöhnte Reben. Geprägt von hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, entsteht ein puristischer und kristalliner Wein, mit frischem und rassigem Charakter.

Rebsorte	Silvaner
Anbaugebiet/Klima	luftige und warme Hänge im Eisacktal, auf 600 Metern über dem Meeresspiegel
Ernte	Ende September bis Anfang Oktober
Weinbereitung	Sorgfältig ausgelesenes Traubengut wird schonend gepresst und in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die Reifung erfolgt im Stahltank, um die Frische des Weines zu erhalten.
Charakteristik	Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen Geruch: fruchtig nach Melone, Pfirsich und grünen Apfel Geschmack: trocken, fruchtig, angenehm aromatisch, mit einer feinen Säure
Passend zu	leichten Vorspeisen, Spargel, Weinsuppe und Fisch, als Aperitif.
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	13 % vol*
Restzucker	2,0 g/l*