



Syví



Cuvée Syví

Wein: Cuvée Syví

Traubensorte: Grüner Veltliner 94%, Goldmuskateller 3%, Sauvignon 3%

Form: Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Trauben für den Grünen Veltliner kommen von unseren Weinlagen im Eisacktal Goldmuskateller und Sauvignon aus ausgewählten Lagen im Überetsch

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Grünen Veltliner Trauben und einiger Zeit Kaltmazeration wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17° C reguliert, und dann kann die Gärung beginnen. Bei ca 2/3 der Gärung werden die aromatischen Sorten beigemischt. Nach ungefähr einer Woche tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen April des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt.

Weinbeschreibung:

Der Cuvée Syví ist als alkoholisch sehr leichter Wein vorgesehen (max 11,5 Vol. %) trotzdem reich an Geschmack und Charakter. Die zwei beigefügten aromatischen Partner verfeinern sein Bouquet und machen den Wein sehr verführerisch.

Farbe: Hellgelb mit grünen Reflexen.

Geruch: verführerisch, frisch und leicht aromatisch.

Geschmack: leichter Körper, feinen würzig fruchtig und saftige Noten.

Empfiehlt sich zu: Ideal als Aperitif getrunken und auch zu sommerlichen Vorspeisen und Fischgerichten.

*frisch
unkompliziert
keck*



- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton