



Garlider-Sylvaner 2007, DOC

(286)

Het wijnhuis:

Garlider is een klein wijnhuis in Trentino Alto Adige, dat naast wijn ook appels verbouwt. Het wijngoed van de in 1974 geboren Christian Kerschbaumer ligt midden in het Eisacktal in het plaatsje Feldthurns. Voorheen verkochten Christian en zijn vader Alois hun druiven elk jaar aan een plaatselijke coöperatie, maar in 2000 besloten ze om zelf wijn te maken.

Het kleine wijngoed van 5 ha is voornamelijk beplant met Gruner Veltliner, Gewurztraminer, Muller-Thurgau, Sylvaner, Kerner en Pinot Grigio. Christian heeft ook blauwe varianten: Blauburgunder en Vernatsch. De wijngaarden liggen op steile hellingen (tot 50 graden) tussen de 600 en 850 meter. De wijngaarden zijn gericht op het Zuiden, Zuid-Westen? En Oosten. De rotsbodem is bedekt met een dun laagje klei, gemixt met schist en quarkristallen, pH ligt tussen 6,1 en 6,9. De grote verschillen tussen dag en nachttemperatuur die vooral in het oogstseizoen opvallend zijn, zorgen voor levendige maar stevige wijnen met een fundament van mineralen, verfrissend fruit en een frisse zuren.

Garlider is biologisch gecertificeerd en gebruikt volgens de regels dus absoluut geen chemische bestrijdingsmiddelen. Bijzonder is echter het gebruik van de druifeigen gistcellen. In de kleine kelder van Christian staan naast rvs tanks vooral grote houten vaten. Hij gebruikt grote eiken vaten en grote ovale Sloveense vaten van acacia hout.

Productiebeschrijving:

De stekken staan op een hoogte van 600 tot 800 meter in Guyot en met een dichtheid van 5000 ranken per ha. Dit levert 56 hl per ha op. De druiven worden met de hand geplukt in de laatste week van september. Ze worden ontsteeld en geperst in de pneumatische pers. De fermentatie van de most vindt plaats in inox vaten bij een gecontroleerde temperatuur met druifeigen gistcellen. De Sylvaner rijpt in grote acacia vaten 'sur lie' tot de maand juni van het volgende jaar. De Sylvaner druif is helemaal op zijn plaats in Sud Tirol en kan bestlist concurreren met de Sylvaners uit de Elzas.

Smaak:

Brede, vlezig, complexe witte wijn, mooie verfrissend in de afdronk. Perzik, peer, kruiden, gebalanceerd, mooie zuren.

Bouquet:

Abrikoos, perzik, kruidig, witte bloemen.

Kleur:

Strogeel met een groenig zweem

Serveertips:

Sashimi, gerookte zalm.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Trentino Alto Adige
Naam:	Garlider
Plaats:	Velturmo (BZ)
Jaarlijkse productie wijngaard:	14000
Oppervlakte wijngaard:	4
Methode:	biodynamisch
Enoloog:	Christian Kerschbaumer

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit
Aantal fl. p/jr.:	3400
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	14
Druiven:	100% Sylvaner
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	3-4 jaar.
Beste temperatuur:	10°-12°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	1,7 g/lt.
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)