



## SOLARIS “SYSIPHOS”

**Weingut:** Die Rebstöcke der in Freiburg neu gezüchteten pilzresistenten Sorte Solaris wachsen auf 1100 Metern im Süden Südtirols in Altrei. Die Sonnenterassen und der warme Wind vom Gardasee lassen die Trauben vortrefflich gedeihen. Der Boden setzt sich aus Sand, Lehm und Ton zusammen und ist reich an gehaltvollen Elementen wie Stickstoff, Phosphor, Kalium. Gekeltert wird der Wein im hauseigenen Weingut in Mazzon.

**Vinifikation:** Die Trauben werden entrappt und kalt mazeriert, abgepresst und im Stahlfass bis kurz vor der Flaschenabfüllung auf der Feinhefe vergoren.

**Der Wein:** Da bisher nur kleine Bestände zu finden sind, ist der Solaris eine Rarität und eine Besonderheit, er entfaltet Düfte nach Holunder und Wiesenblumen und im Mund entfaltet er seine Frucht und rassige Säure.

**Empfehlung:** Der Solaris passt zu Antipasti, Spargelgerichten, intensiven Speisen wie gebratenem Fisch und kräftigen Käsen. Ein Glas Solaris, ohne Speisen genossen, ist ebenfalls zu empfehlen.

**Trinktemperatur:** 11°/13°

**Trinkreife:** der trockene Solaris erreicht in den ersten zwei Jahren nach der Flaschenabfüllung die optimale Trinkreife.

