



Südtiroler Sauvignon DOC

Lage:

400 m ü. d. M.; Westhang direkt an der Hofstelle gelegen, mit einer Hangneigung von min. 40%; skelettreicher, grauer Porphyr-Verwitterungsboden; luftige und kühle Lage;

Reberziehung: Guyot 7.300 Reben/ha

Ertrag: 55 hl/ha

Vinifizierung:

Anfang September werden die Sauvignon-Trauben händisch gelesen, die Beeren von den Stielen befreit und für 8 Stunden in der Presse mazeriert. Danach wird schonend gepresst und der Traubenmost natürlich geklärt. Anschließend findet die Vergärung im Edelstahltank bei 18 °C statt. Der Ausbau erfolgt für 6 Monate auf der Feinhefe, bevor der Sauvignon im Mai abgefüllt wird.

Weinbeschreibung:

In hellem Strohgelb zeigt sich der Sauvignon und erinnert im Geruch an Holunder, Stachelbeere, Cassis und exotische Früchte. Er überzeugt durch seine vollmundige und frische Art mit viel Aroma am Gaumen, frischer Säure und einem saftigen Abgang.

Speisenempfehlung:

Ideal zu gut gewürzten Vorspeisen und Spargelgerichten, Krustentieren sowie hellem Fleisch.

Alkohol: 14 % vol

Gesamtsäure: 5,5 g/l

Restzucker: 1 g/l

Lagerfähigkeit: 5 Jahre

Servicetemperatur: 10 -12 °C