

Höfe-Linie

SÜDTIROL SAUVIGNON *Vigna RIELERHOF*

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Sauvignon

WEINBERG und LAGE: Die Trauben stammen aus dem Weingut **Rielerhof** in Unterplatten-Ritten (500 m ü.d.M.). Es ist ein lehmiger, kalkhaltiger Schotterboden auf Porphy-Untergrund. Das Mikroklima mit ziemlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ermöglicht eine gute Reife der Trauben mit ausgeprägten typischen Aromen.

VINIFIKATION und AUSBAU: Die Trauben werden manuell geerntet und mit Plastikboxen in die Kellerei gebracht, wo sie entrappt und sanft gepresst werden. Der Most wird statisch, kalt gereinigt (Absitzen des Trubes) und zur Gärung in kleine Stahltanks gepumpt, bei kontrollierter Temperatur. Der Ausbau in den folgenden Monaten bis zur Abfüllung findet zum Teil in kleinen französischen Eichenfässern und zum Teil in Stahltanks statt.

CHARAKTER: Der Wein hat eine strohgelbe bis grünliche Farbe mit typischer nach Holunderblüten, Zitronen und tropischen Früchten (Mango und rote Pampelmuse). Im Gaumen finden wir diese tropischen Charaktere wieder, mit sanfter, harmonischer Säure, welche diesen Wein frisch und lebendig macht.

EMPFEHLUNG: zu Fisch, Krusten- und Schalentiere, aber auch zu weißem Fleisch, Ziegenkäse oder zu Fenchel und Orangensalat.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12° C

HALTBARKEIT: 2 - 4 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 6 g/l

Restzucker: ca. 2 g/l

