

# JOSEF BRIGL

## Klassische Linie

### SÜDTIROL SAUVIGNON

**KLASSIFIZIERUNG:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**REBSORTE:** Sauvignon

**WEINBERGE und LAGEN:** Die Sauvignon Blanc - Trauben wachsen auf Moränenböden im Überetsch auf 450 m ü.d.M.

**VINIFIKATION und AUSBAU:** Sanfte Pressung mit anschl. Gärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (18°C) für 10 Tage. Ohne biologischem Säureabbau erfolgt dann der Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe.

**CHARAKTER:** Der Sauvignon ist ein feiner, leicht aromatischer Weißwein von grünlich-gelber Farbe, intensiv grasigem Geruch und frischem, rassigem Geschmack mit Aromen von grünem Paprika und Stachelbeeren.

**EMPFEHLUNG:** Er eignet sich vorzüglich zu Spargeln, Zwiebelsuppe, Schnecken, Fischgerichten und als Aperitif Wein.

**SERVIERTEMPERATUR:** 10 - 12° C

**HALTBARKEIT:** 2 - 3 Jahre

**ANALYSE:**

Alkohol: ca. 14% vol

Säure: ca. 5,6 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

