

Klassische Linie

SÜDTIROL SAUVIGNON

KLASSIFIZIERUNG: DOC - Denominazione di Origine Controllata

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. 13% vol

Säure: ca. 5,6 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

