

SAUVIGNON

DOC 2017

SORTE/N: Sauvignon

ALTER DER REBEN: 6 – 21 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2018– 2021

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 6,0 g/l

Enthält Sulfite

» Seine Aromen entführen Euch unvermittelt an einen Sommertag am See. Fühlt Euch wie im Urlaub! Auch ohne Spargel ein Genuss! «

HERKUNFT

Sauvignon Blanc wurde zusammen mit Semillon Ende des 19. Jahrhunderts in Südtirol eingeführt und ist seither – im Gegensatz zu Semillon – heimisch geworden.

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

Lese reifer und gesunder Trauben, Entrappen, Kaltmazeration von 8-10 Stunden, Abpressen, natürliche Mostklärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16-18 °C, 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf 300 bis 450 m über dem Meeresspiegel; Kalkschotter, lehmig und wasserdurchlässig.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Strohgelb
- Holunder und exotische Früchte in der Nase, etwas Stachelbeere
- Frucht auch am Gaumen, saftig-salzig, gute Länge mit fruchtbetontem Abgang

EMPFEHLUNG

Passt gut zu Spargeln, gegrilltem Gemüse, Fisch und Ziegenkäse. Sauvignon wird auch sehr gerne als Aperitif serviert.

AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING – 2016: 91 Pkt.

WINE SURF – 2016: Vino Top

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS – 2015: Gold

GAMBERO ROSSO – 2013: Oscar qualità prezzo

SAUVIGNON BLANC MASTERS – 2014: Bronze