

STERN

SAUVIGNON DOC 2018

SORTE: Sauvignon Blanc

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2024

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 6,2 g/l

Enthält Sulfite

» Würzig-frische Aromen wie in einem taunassen Kräutergarten an einem Spätsommernmorgen. Ein Wohlgeruch auf Zehenspitzen. «

JAHRGANG

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

VINIFIKATION

10- bis 18-stündige Kaltmazeration von reifen und gesunden Trauben, Abpressen, natürliche Mostklärung, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C (20% im großen Holzfass), 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im April.

WEINGUT

Nach Südosten geneigte Hanglage auf 450 bis 500 m über dem Meeresspiegel, sonnig gelegen, gewährleistet in der Reifezeit kühle Nächte (fruchtbildend und säureerhaltend). Sandig lehmiger Mergel auf Urgestein (Porphy, Granit).

DEGUSTATIONSNOTIZ

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

EMPFEHLUNG

Er passt vorzüglich zu Spargeln, Zwiebelsuppe, sahnigem Weichkäse, Fischgerichten und als Aperitif-Wein.

AUSZEICHNUNGEN*

ROBERT PARKER – 2015: 91 Pkt., 2017: 90+ Pkt.

JAMES SUCKLING – 2016: 91 Pkt., 2017: 92 Pkt.

VINOUS – 2012: 90 Pkt.

GAMBERO ROSSO – 2008, 2010-2015: 2 Bicchieri; 2016: 2 Bicchieri rossi

BIBENDA – 2011, 2012, 2014, 2015, 2016, 2017: 4 Grappoli

DOCTOR WINE – 2014: 91 Pkt., 2015: 93 Pkt.; 2016: 92 Pkt.

SAUVIGNON BLANC MASTERS – 2014: Gold

I VINI DI VERONELLI – 2015: 90 Pkt.

LUCA MARONI – 2015, 2016: 93 Pkt., 2017: 92 Pkt.

*bis Jahrgang 2015 Premstahler