

STERN

SAUVIGNON DOC 2019

SORTE: Sauvignon Blanc

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2025

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 6,9 g/l

Enthält Sulfite

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

JAHRGANG

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

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 p., 2017: 90+ p., 2018: 91 p.

JAMES SUCKLING – 2016: 91 p., 2017: 92 p., 2018: 91 p.

VINOUS – 2012: 90 p.

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

BIBENDA – 2014, 2015, 2016, 2017, 2018: 4 Grappoli

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

SAUVIGNON BLANC MASTERS – 2014: Gold

I VINI DI VERONELLI – 2015: 90 p.

LUCA MARONI – 2015, 2016: 93 p., 2014: 94 p., 2017: 92 p.,