

STERN

SAUVIGNON DOC 2023

SORTE: Sauvignon Blanc

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

TRINKREIFE: 1– 6 Jahre

ERTRAG: 60 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SAURE: 6,3 g/l

Enthält Sulfite



JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

LAGE

Die Weinberge befinden sich in einer nach Südosten geneigten, sonnenverwöhnten Hanglage auf 450 bis 500 m über dem Meeresspiegel. In der Reifezeit sorgen kühle Nächte für eine herausragende Fruchtbildung und den Säurerhalt. Der Boden besteht aus sandig lehmigem Mergel, der auf Urgestein wie Porphyry und Granit ruht.

VINIFIZIERUNG

Nach einer 8-stündigen Kaltmazeration der reifen und gesunden Trauben folgt das Abpressen und eine natürliche Mostklärung. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C, wobei 80 % des Weins im Edelstahl und 20 % im großen Holzfass vergoren werden. Nach der Gärung wird der Wein für 6 Monate auf der Feinhefe gelagert.

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

Der Stern passt vorzüglich zu Spargelgerichten, leichten Pasta-Kreationen, gegrilltem Gemüse und Fischgerichten. Auch als Aperitif-Wein ist er sehr gut geeignet.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2018: 91 p.; 2020: 92 p., 2021: 93 p., 2022: 92 p.

JAMES SUCKLING – 2019: 91 p., 2020: 92 p., 2021: 91 p., 2022: 91 p.

DECANTER – 2021: 91 p.

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

BIBENDA – 2019: 4 Grappoli, 2020: 4 Grappoli, 2022: 4 Grappoli

THE ITALIAN WINE COMPETITION – 2019: Silver

FALSTAFF – 2019: 90 p., 2021: 93 p., 2022: 90 p.

LUCA MARONI – 2020: 94 p., 2021: 95 p., 2022: 92 p.

THE WINE JOURNAL – EROS TEBONI – 2020: 93 p.

SAUVIGNON SELECTION – 2023: SILVER