

STERN

SAUVIGNON DOC 2022

SORTE: Sauvignon Blanc

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2023 – 2028

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 6,1 g/l

Enthält Sulfite

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

JAHRGANG

Die Wintermonate des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlagsarm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasserspeicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trockenheit gezeichnet und lies an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die Reife der Trauben schritt rasch voran und bereits am 24. August wurden die ersten Trauben in die Kellerei geliefert. Da auch der Herbst kaum Niederschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte Oktober ginge die Weinlese zu Ende.

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 Mai.

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.; 2020: 92 p., 2021: 93 p.,

JAMES SUCKLING – 2016: 91 p., 2017: 92 p., 2018: 91 p., 2019: 91 p., 2020: 92 p., 2021: 91 p.,

WINE ENTHUSIAST – 2018: 91 p.

VINOUS – 2012: 90 p., 2019: 90 p.

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

BIBENDA – 2016, 2017, 2018: 4 Grappoli, 2019: 4 Grappoli, 2020: 4 Grappoli

THE ITALIAN WINE COMPETITION – 2019: Silver

FALSTAFF – 2019: 90 p., 2021: 93 p.,

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

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