

SAUVIGNON

DOC 2018

SORTE: Sauvignon

ALTER DER REBEN: 6 – 21 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2019– 2022

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 6,4 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

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

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., 2017: 90 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