

SAUVIGNON

DOC 2019

SORTE: Sauvignon

ALTER DER REBEN: 6 – 21 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2020– 2023

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 6,7 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

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

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 p., 2017: 90 p.

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON – 2019: Gold

WINE SURF – 2016: Vino Top

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS – 2015: Gold

GAMBERO ROSSO – 2013: Oscar qualità prezzo

SAUVIGNON BLANC MASTERS – 2014: Bronze