

# Puntay

## SAUVIGNON 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

**REBSORTE:** Sauvignon

**LAGE UND BODEN:** Höhere Hügellagen auf 400 – 550 m über dem Meeresspiegel; Kiesboden mit hohem Kalkanteil.

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Drahtrahmen

**ERTRAGSMENGE:** 55 hl/ha

**AUSBAU:** Teils Kaltmazeration mit anschließender teilweiser Spontangärung in großem Holz und Reifung ebenfalls in großen Holzfässern für mindestens 12 Monate.

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkohol: 13,5 %, Gesamtsäure: 6,6 g/l, Restzucker: 2,0 g/l

**TRINKREIFE:** 1-10 Jahre

**DEGUSTATION:** Helles Strohgelb. Sehr klare und einprägsame Nase, intensiv nach frischen Holunderblüten, im Hintergrund etwas Johannisbeere und Paprika. Am Gaumen stoffig, entfaltet sich mit feinem Schmelz, geschmeidig, baut sich schön auf, im Finale langer Nachhall.

**BEGLEITIDEEN:** Ideal zu Salat mit Fenchel und Ziegenkäse. Empfehlenswert auch zu Spargelvariationen sowie Fischgerichten!

**SERVIERTEMPERATUR:** 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

