

CLASSIC

SAUVIGNON 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Sauvignon

LAGE UND BODEN: Die Weinberge befinden sich in Hügellagen auf einer Höhe von 400 bis 500 Metern über dem Meeresspiegel. Der Boden ist kiesig und kalkhaltig.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen + Pergel

ERTRAGSMENGE: 80 hl/ha

AUSBAU: Die Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen, gefolgt von einer 4-monatigen Lagerung im Edelstahltank. Besonderer Wert wird auf die schonende Verarbeitung der Trauben gelegt, um die typischen vegetalen Aromen zu erhalten.

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

TRINKREIFE: 1 – 3 Jahre

DEGUSTATION: Dieser Wein präsentiert sich in einem hellen Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Er begeistert mit schönen Aromen von Holunder und Brennnessel. Am Gaumen zeigt er sich angenehm fruchtig mit einem erfrischenden Säurespiel.

BEGLEITIDEEN: Dieser Wein passt hervorragend zu Spargelgerichten und würzigen Vorspeisen oder ist einfach perfekt als Aperitif geeignet.

SERVIERTEMPERATUR: 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

