

CLASSIC SAUVIGNON 2021

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Sauvignon

LAGE UND BODEN: Hügellagen auf 400 – 500 m über dem Meeresspiegel; kiesiger, kalkhaltiger Boden.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen + Pergel

ERTRAGSMENGE: 80 hl/ha

AUSBAU: Gärung bei niedrigen Temperaturen und anschließende Lagerung im Edeltank; besonders schonende Verarbeitung der Trauben zur Erhaltung der typischen vegetalen Aromen.

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

TRINKREIFE: 1-3 Jahre

DEGUSTATION: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Schöne Aromen nach Holunder und Brennnessel. Am Gaumen angenehm fruchtig mit frischem Säurespiel.

BEGLEITIDEEN: Passt hervorragend zu Spargelgerichten und würzigen Vorspeisen oder einfach als Aperitif.

SERVIERTEMPERATUR: 7 – 9 °C

Enthält Sulfite

