

Puntay

SAUVIGNON 2022

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC

BIO ZERTIFIKAT: Abcert IT-BIO-013

REBSORTE: Sauvignon

LAGE UND BODEN: Die Weinberge befinden sich in höheren Hügellagen auf 400 bis 550 Metern über dem Meeresspiegel. Die Böden bestehen aus kiesreichem Untergrund mit einem hohen Kalkanteil.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE: 55 hl/ha

AUSBAU: Das Traubengut durchläuft eine Kaltmazeration, gefolgt von einer teilweisen Spontangärung in großen Holzfässern. Anschließend reifen die Weine für 9 Monate ebenfalls in großen Holzfässern.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 %, Gesamtsäure: 5,9 g/l, Restzucker: 2,0 g/l

TRINKREIFE: 1 – 10 Jahre

DEGUSTATION: Der Wein zeigt ein helles Strohgelb und begeistert mit einer klaren, einprägsamen Nase von frischen Holunderblüten, begleitet von subtilen Nuancen von Johannisbeere und Paprika. Am Gaumen präsentiert er sich stoffig und geschmeidig mit feinem Schmelz, einer schönen Struktur und einem langen Nachhall im Finale.

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

SERVIERTEMPERATUR: 10 – 12 °C

Enthält Sulfite

