

ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

Südtirol Sauvignon 2017 DOC

REBSORTE: Sauvignon Blanc

KLIMA: Alpenmediterranes Klima

BODEN: Lehm- und kalkhaltige Schuttablagerungsböden

ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel/Guyot

ERTRAGSMENGE: 75 hl/ha

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

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

TRINKREIFE: 2018-2020

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

