

# ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

## Puntay Sauvignon 2017 Südtirol DOC

**REBSORTE:** Sauvignon Blanc

**KLIMA:** Alpenmediterranes Mikroklima

**BODEN:** Kalkhaltiger Boden

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot

**ERTRAGSMENGE:** 60 hl/ha

**AUSBAU:** Kaltmazeration von 12-24 Stunden. Gärung und Lagerung (7 Monate) im großen Holzfass; Erhaltung der charakteristischen Fruchtaromen durch besonders schonende Verarbeitung.

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkohol: 14,0 % vol.,  
Gesamtsäure 5,8 g/l, Restzucker: 2,0 g/l

**TRINKREIFE:** 2018-2023

**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

