

SÜDTIROL · ALTO ADIGE
D.O.C.

SAUVIGNON

Produktionszone

Der Sauvignon zählt zu den halbaromatischen Rebsorten und ist von seinen fruchtigen, würzigen, vegetarischen Aromen und seiner besonderen Frische charakterisiert. Der Wein kommt aus Weingütern mit warmen, trockenen und sandigen Böden, in den Gegenden von Überetsch und Ritten.

Rebsorten

Sauvignon Blanc 100%.

Hektarertrag

Zirka 8.000 kg Trauben.

Ausbeute in Wein

Zirka 70%, entsprechend
56 hl pro Hektar.

Weinlese

Die Handernte findet Ende September statt. Die Trauben werden nach sorgfältiger Auswahl der Beeren in den Weinkeller gebracht, um Wein zu produzieren.

Weinbereitung und Ausbau

Nach der Auswahl und der Pressung der Trauben wird die alkoholische Fermentation in ausgewählten Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur realisiert. Die Reifung des Weines in Stahltanks dauert zirka 4 Monate, dann wird der Wein in Flaschen abgefüllt, wo er weitere 2 Monate reift.

Verkostungsnotizen

Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Nuancen. Er zeigt einen vegetarischen Duft nach Tomaten-, Salbei- und Brennnesselblättern, einen Blumenduft nach Akazien- und Holunderblüten, Würze, verbunden mit fruchtigen Aromen von gelben Pfirsichen und Limetten. Der Geschmack ist langanhaltend, fruchtig, gut strukturiert und von einer frischen Säure gekennzeichnet.



WINZERBERG

www.winzerberg.it