



DOC SÜDTIROL 2018

Sauvignon blanc

Die Trauben für unseren Sauvignon wachsen in der Lage Knott in Marling, auf einer Meereshöhe von 360 m. Die Lage welche Richtung Meran schaut, hat eine leichte Neigung. Der leicht sandige Moränenboden besteht aus Granit und Schiefer. Die Reben werden hier von der Morgensonne verwöhnt und erwärmt. Am späten Nachmittag kühlt die Traubenzone ab. Dadurch bleiben die Frische und der Sauvignon typische Geschmack erhalten.



Sorte: 100 % Sauvignon blanc



Trinkreife: 2019 – 2023



Alkohol: 13 % Vol.



Trinktemperatur: ca. 12 °C



Ausbau: Stahltank



Ertrag: 65 hl/ha



Säure: 5,8 g/l
Restzucker: 0,8 g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ

Unser Sauvignon aus den Marlinger Weinbergen ist geprägt von eleganter Grapefruit, frischen Zitronenschalen und Brennessel. Am Gaumen zeigt er eine angenehme Säure mit tiefer Mineralität und schönem Trinkfluss.

AUSBAU

Die Trauben werden in den Morgenstunden per Hand gelesen. Kurze Maischestandzeit auf der Presse und Sedimentation im Stahltank. Um die Frische zu erhalten erfolgt die Gärung zu 100% im Stahltank bei ca. 16-18°C. Der spätere Ausbau auf der Feinhefe erfolgte für ca. 6 Monate.