



SAUVIGNON BLANC
DOC SÜDTIROL 2018

Stein

Die Trauben für unsere Selektion, Sauvignon „Stein“, wachsen auf einer Meereshöhe von 520 m am südlichsten Punkt des Weinguts. Die Trauben gedeihen hier am leicht nach Süden geneigten Hang zwischen zwei großen Gesteinsformationen. Durch den großen Gesteinsanteil und durch das gegebene Mikroklima erhält unsere Selektion eine große Tiefe und Mineralität. Durch den Wuchs der Traube im Halbschatten und durch den großen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht erhalten wir sowohl exotische als auch grünliche Noten mit einem salzigen und langen Abgang.



Sorte: 100 % Sauvignon blanc



Trinkreife: 2020 – 2026



Alkohol: 13,5 % Vol.



Trinktemperatur: ca. 12 °C



Ausbau: Stahltank & kleines Holzfass



Ertrag: 45 hl/ha



Säure: 6 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ

Die Frische im Wein ist ein überraschender Gegensatz zum fruchtig süßen Bukett. Ein Wein mit großer geschmacklicher Vielfalt. Das Aroma erinnert an Stachelbeeren und intensiven Zitrus, ergänzt durch den leichten Duft von frisch gemähtem Gras. Im Geschmack dominiert die harmonische Mineralität gepaart mit einer angenehmen Säure.

AUSBAU

Kurze Maischestandzeit auf der Presse und Sedimentation im Stahltank. Die Gärung erfolgt im Stahltank (60%) und kleinem Holzfass (40%) bei ca. 18 bis 20°C. Der spätere Ausbau auf der Feinhefe erfolgte für ca. 10 Monate.