



SAUVIGNON BLANC RISERVA DOC
SÜDTIROL 2023

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



Ertrag: 45 hl/ha



Trinkreife: 6+ Jahre



Alkohol: 13,5 % Vol.



Trinktemperatur: ca. 12°C



Ausbau: kleines Holzfass



Speiseempfehlung: Krustentiere,
Bachsaibling, Thunfischcarpaccio,
Gemüse-Risotto, Geflügel



Säure: 6,4 g/l
Restzucker: 0,6 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. Langer, salziger Abgang.

AUSBAU

Kurze Maischestandzeit auf der Presse und Sedimentation imahltank. Die Gärung erfolgt zu 100% in 500l Holzfässer (Tonneaux) bei ca. 18 bis 20°C. Der spätere Ausbau auf der Vollhefe erfolgte für 12 Monate. Es folgt eine 10-monatige Lagerung im Stahltank auf der Feinhefe. Erst nach einer Gesamtreifzeit von mindestens Zwei Jahren kommt er dann in den Verkauf.