

# Sauvignon Blanc 2017

DOC Südtirol



---

<b>Lage:</b>	500 m Meereshöhe		
	Moränenboden mit Lehm und Kalk		
<b>Sorte:</b>	100 % Sauvignon Blanc		
<b>Erziehung:</b>	Guyot		
<b>Ertrag:</b>	5.000 kg/ha		
<b>Trinktemperatur:</b>	10 – 12 ° C		
<b>Analysewerte:</b>			
Vol % Alk.	13,5	Gesamtsäure. g/l	6,2
pH Wert	4,4	Zucker g/l	1,8

## Ausbau:

Gärung zur Hälfte im Tonneau aus französischer Eiche und zur Hälfte im Stahltank, teilweise Spontangärung, 6 Monate Lagerung auf der Feinhefe ½ Stahl- ½ Holz.

## Verkostung:

Frische und lebhaft Aromen mit schöner Fruchtigkeit, in der Nase blumige Noten und Duft nach Heugräsern, im Mund ausgewogenes Zucker-Säure Spiel mit guter Mineralität, langer Abgang.

## Prämierungen:

<b>2015:</b>	87 Punkte	Falstaff Wein Guide 2017/18
	90 Punkte	Gold Medal Tastings.com 2017
<b>2016:</b>	90 Punkte	Wein-Plus.eu

