



## SÜDTIROLER SAUVIGNON FESTIVAL

JAHRGANG:	2014
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Sauvignon Blanc
HERKUNFT:	Marling, Tschermes, Lana, Algund 450 – 600 m
BÖDEN:	Poröse Verwitterungsböden, humoser schwach lehmiger Boden, Moränenschutt
ALTER DER REBEN:	10 – 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

### ANALYSEWERTE:

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	6,4 g/l
RESTZUCKER:	3,6 g/l

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Leuchtende grünlich-gelbe Farbe. Das Bouquet erinnert an Kräuter, grüne Gräser, Brennnessel und Paprika. Im Mund elegant, rassig, weich, mit anhaltendem Abgang und gut eingebundener Fruchtsäure.

### AUSBAU:

Kaltmazeration für 12 Stunden in der Traubenpresse. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. Fünf Monate Lagerung auf der Feinhefe im Stahlfass.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: Spargel, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse.

Serviertemperatur: 10-12°