



SAUVIGNON

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

BESCHREIBUNG

Diese edle Weissweinsorte verdankt ihren einzigartigen Charakter dem idealen Mikroklima unserer Lagen. So entsteht ein kräftiger, eleganter Sauvignon, der unseren Geruchssinn mit Nuancen nach Holunder und exotischen Früchten verwöhnt und den Gaumen durch seinen vielschichtigen und mineralischen Geschmack überzeugt.

AUSBAU UND GÄRUNG

langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Inox und anschließende Reife für 5 - 7 Monate auf der Feinhefe, kein biologischer Säureabbau

ESSENSBEGLEITUNG

Aperitif, Spargeln, gegrilltes Gemüse, Fisch, Käse

ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

TRINKTEMPERATUR

8° - 10°C