



KÖSSLER
KELLEREI · CANTINA



SAUVIGNON Alto Adige DOC

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.

ERZIEHUNGSSYSTEM	Guyot
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
TRINKTEMPERATUR	8° - 10° C



SÜDTIROL



ALTO ADIGE