



## Sauvignon 2025

Südtirol DOC



### REBSORTE

100% Sauvignon

### VINIFIKATION

Die Trauben werden sanft gepresst. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 19°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

### DEGUSTATION

Der Sauvignon besticht mit leuchtendem Gelb mit grünlichen Reflexen und einem aromatischen Bukett mit reifen Stachel- und Holunderbeeren, Papaya sowie feinen Kräuternoten. Saftige Säure, elegante Struktur und ein einladender Abgang prägen den Gaumen.

### TERROIR

Kalkböden mit Sandanteil auf südöstlich und südwestlich ausgerichteten Weinbergen. Handverlesen.



**lightweight 395 g**

### LESE 2025

Die Lese 2025 begann relativ früh am 27. August und wurde nach rund einem Monat abgeschlossen; es war somit eine kurze und kompakte Lese für Südtirol. Nach einer vergleichsweise frühen Blüte folgten auf einen warmen und trockenen Juni deutlich kühlere Julitage, die eine wichtige Rolle bei der Erhaltung der Frische und Säure der Trauben spielten. Der August bot ideale Reifebedingungen und die Trauben erreichten, trotz eines Septembers mit wechselndem Sonnenschein und etwas Niederschlag, unseren Keller in ausgezeichneter Gesundheit und Balance. Wir blicken mit Optimismus und Zuversicht auf die sehr gute Qualität dieses Jahrgangs.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Ein frischer Aperitif-Wein und Begleiter zu vielen Vorspeisen, von delikaten Fischgerichten bis hin zu Geflügel.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 0,3 g/L

Alkohol: 13,50 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Gesamtsäure: 6,4 g/L

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen