

SAUVIGNON FESTIVAL - CLASSIC

| | |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| JAHRGANG: | 2017 |
| FÜLLMENGE: | 0,75 l |
| WEINSORTE: | 100 % Sauvignon Blanc |
| HERKUNFT: | Marling, Tschermers, Lana, Algund 450 – 600 m |
| BÖDEN: | Poröse Verwitterungsböden, humoser schwach lehmiger Boden, Moränenschutt |
| ALTER DER REBEN: | 10-20 Jahre |
| LAGERFÄHIGKEIT: | 3 Jahre + |

ANALYSEWERTE

| | |
|--------------|---------|
| ALKOHOL: | 13,0 % |
| GESAMTSÄURE: | 6,3 g/l |
| RESTZUCKER: | 2,9 g/l |

AUSBAU

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

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.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Spargel, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse.

Serviertemperatur: 12-14°C

SAUVIGNON FESTIVAL – CLASSIC

| | |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANNATA: | 2017 |
| CONTENUTO: | 0,75 l |
| VINO: | 100 % Sauvignon Blanc |
| VIGNETO: | Marlengo, Cermes, Lana, Lagundo 450 – 600 m |
| TERRENI: | Terreni porosi derivati, terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus, terreno d'origine morenica |
| ETÀ DELLE VITI: | 10-20 anni |
| INVECCHIAMENTO: | 3 anni + |

ANALISI CONTENUTO

| | |
|-------------------|---------|
| ALCOOL: | 13,0 % |
| ACIDITÀ TOTALE: | 6,3 g/l |
| ZUCCHERO RESIDUO: | 2,9 g/l |

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi di inox. 5 mesi di maturazione sui lieviti.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore giallo verdognolo, luminoso. Nel bouquet si riconoscono sfumature di erbe aromatiche ed ortica. Un vino elegante, generoso, con un finale persistente.

ABBINAMENT

ideale con asparagi, verdure grigliate, pesce e formaggio di capra.

Temperatura di servizio: 12-14°C

SAUVIGNON FESTIVAL - CLASSIC

| | |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------|
| VINTAGE: | 2017 |
| CONTENTS: | 0,75 l |
| VARIETY: | 100 % Sauvignon Blanc |
| VINEYARD: | Lana, Algund 320-350 m |
| SOIL: | Porous weathered soils; humous, slightly loamy sand, morainic soils. |
| AGE OF VINES: | 10-20 years |
| SHELF LIFE: | 3 years + |

ANALYSIS

| | |
|-----------------|---------|
| ALCOHOL: | 13,0 % |
| TOTAL ACIDITY: | 6,3 g/l |
| RESIDUAL SUGAR: | 2,9 g/l |

VINIFICATION

Cold maceration for 12 hours. Temperature controlled alcoholic fermentation in steel tanks. Maturation on the fine yeast for 5 months

TASTING

Bright greenish yellow colour. The bouquet reminds of herbs, green grasses, nettles and paprika. Elegant, racy and soft on the palate, persistent with a well-integrated fruit acidity.

WINE & FOOD

Recommended with asparagus, grilled vegetables, fish, goat's cheese.

Serving temperature: 12-14°C

