

„MERVIN“ SAUVIGNON TOP WEINBERGSELEKTION

JAHRGANG: 2016
FÜLLMENGE: 0,75 l
WEINSORTE: 100 % Sauvignon
HERKUNFT: Tscherms, Dorf Tirol
450 – 550 m
BÖDEN: Humoser schwach lehmiger
Sand, Moränenschutt,
leicht, durchlässig

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT: 5 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL: 14,0 %
GESAMTSÄURE: 5,7 g/l
RESTZUCKER: 1,8 g/l

AUSBAU

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

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Grünlich, gelbe Farbe. Die Nase zeigt Noten nach Holunderblüten, Tomatenblätter und Stachelbeeren. Sehr eleganter, rassischer Wein mit feinem, langem Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Spargel, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse. Serviertemperatur: 12-14°C

„MERVIN“ SAUVIGNON TOP SELEZIONE VIGNETO

ANNATA: 2016
CONTENUTO: 0,75 l
VINO: 100 % Sauvignon
VIGNETO: Cermes, Tirolo
450 – 550 m
TERRENI: Terreno sabbioso,
argilloso, arricchito di humus,
terreno leggero, permeabile
d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI: 10 – 20 anni
INVECCHIAMENTO: 5 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL: 14,0 %
ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 1,8 g/l

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox e di rovere. Segue la maturazione sui lieviti per circa 5 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore giallo verdognolo. Il vino ha un profumo esuberante di fiori di sambuco e di ribes rosso. Un vino molto elegante ed intenso con un finale vellutato e lungo.

ABBINAMENT

Ideale con asparagi, verdure grigliate, pesce e formaggio di capra. Temperatura di servizio: 12-14°C

„MERVIN“ SAUVIGNON TOP VINEYARD SELECTION

VINTAGE: 2016
CONTENTS: 0,75 l
VARIETY: 100 % Sauvignon
VINEYARD: Tscherms, Dorf Tirol
450 – 550 m
SOIL: Humic slightly loamy sand;
morainic soils, light,
permeable.
AGE OF VINES: 10 – 20 years
SHELF LIFE: 5 years +

ANALYSIS

ALCOHOL: 14,0 %
TOTAL ACIDITY: 5,7 g/l
RESIDUAL SUGAR: 1,8 g/l

VINIFICATION

Cold maceration for 12 hours. Temperature controlled alcoholic fermentation in steel tanks and wooden barrels. 5 months storage on the fine yeast.

TASTING

The colour is greenish yellow. Notes of elderberry, tomato leaves and gooseberries on the nose. Very elegant and racy wine with a fine, long finish.

WINE & FOOD

Recommended with asparagus, grilled vegetables, fish, and goat's cheese. Serving temperature: 12-14°C

