



Sauvignon Blanc 2020

Feiner aromatischer Weisswein. Leicht grünlich bis strohgelb in der Farbe, in der Nase Aromen von Brennesseln, Honig, Paprika und Holunderblüten, reich und harmonisch mit schöner Frucht und langanhaltender Säure.

Produzent	Peter Zemmer KG
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Südtirol
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2024
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	315208
Passt zu	leichten Speisen, leichten Speisen, Gemüse, Fisch, Spargelgerichten



Vinifikation

Vor dem Pressen findet eine 8 bis 10-stündige Kaltmazeration statt, um die Frucht des Weins zu bewahren. Danach werden die Trauben schonend gepresst und durch die natürliche Sedimentation von Ablagerungen geklärt. Die alkoholische Gärung wird mit reinen Hefestämmen bei einer kontrollierten Temperatur von 19°C durchgeführt.

Terroir

Kalkhaltige Lehmböden.

Geschichte

Auf traditionellen Drahtgittern (Guyot) ausgebildet, gedeiht dieser Sauvignon Blanc in 450 M.ü.M. in Pocho di Salorno. Die günstige Lage der Weinberge, der sehr geringe Ertrag, sowie die warmen Tage und kühlen Nächte, bieten die ideale Voraussetzung für die Reifung der Trauben.

