

Die Selektionen

andrius

südtiroler sauvignon 2018 DOC



Jahrgang	2018
Sorten	Sauvignon
Herkunft	Südtirol
Meereshöhe	260 - 380 m
Boden	rötlich, lehmhaltiger Kalkgesteinsboden, mit kantigem weißen Dolomitgestein durchsetzt
Ertrag	40 hl/ha
Weinausbau	Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter. Lagerung und Reife auf der Hefe für 6 Monate, teils im Edelstahltank (70%) und teils im großen Holzfass (30%).
Weincharakteristik	
Farbe	helles strohgelb mit grünlichem Schimmer;
Duft	komplex im Bukett, geprägt durch Aprikosen-, Stachelbeer-, Pfirsich- und Holunderaromen, dezente würzige Note;
Geschmack	voluminöse kräftige Struktur, saftig harmonisches Säurespiel. Lang anhaltendes Finale.
Alkohol	14 %vol.
Restzucker	3,3 g/l
Gesamtsäure	6,5 g/l
Trinktemperatur	10-12°C
Lagerfähigkeit	8-10 Jahre