

Die Selektionen

Andrius

Südtirol Sauvignon Blanc DOC 2025



Jahrgang	2025
Sorten	Sauvignon Blanc
Herkunft	Südtirol
Meereshöhe	300 - 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	13.5 %
Restzucker	2,5
Gesamtsäure	6,3
Trinktemperatur	10-12°C
Lagerfähigkeit	8-10 Jahre