

BIO-WEINGUT St. Quirinus



SAUVIGNON PLANITZING

Bezeichnung: Südtiroler Sauvignon

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Sauvignon

Jahrgang: 2024

Höhenlage: 450 m ü. M.

Erziehungssystem: Guyot

Erntemenge: 90 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren, Pressen und Vorklären, anschließend Vergärung teils im Stahlfass, im Holzfass und in der Tonamphore bei 22 Grad C, weiterer Ausbau für 6 Monate im Stahlfass, Holzfass und Tonamphore.

Weincharakter: Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, mineralisch belebender Körper mit frischer Säure und ein Aroma nach Zitrusfrüchten, Stachelbeere, Maracuja und im Hintergrund etwas Paprika.

Empfehlung zu Gerichten: Verschiedene mediterrane Vorspeisen, Pasta- und Risottogerichte, Fischgerichte, Spargelgerichte, sowie Geflügel.

Serviertemperatur: 10 Grad C.

Analysen:

Alkohol: 14 %

Gesamtsäure: 6,0 g/l

Restzucker: 0,5 g/l

Biologisch: Ja