



SAUVIGNON BLANC QUIRINUS

Bezeichnung: Südtiroler Sauvignon Blanc

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2020

Höhenlage: 450 m ü. M.

Erziehungssystem: Drahtrahmen

Erntemenge: 80 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren, Pressen und Vorklären. 70% Vergärung des Mostes im Stahlfass bei 16°C, Batonage und weiterer Ausbau im Stahlfass. 30% Vergärung und Ausbau im Eichenholzfass.

Weincharakter: Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, mineralisch belebender Körper mit knackiger Säure und ein intensives Aroma nach Holunder, Grapefruit und im Hintergrund etwas Paprika.

Empfehlung zu Gerichten: Verschiedene Vorspeisen, Fisch- und Spargelgerichte, sowie verschiedene Käse.

Serviertemperatur: 10°C.

Analysen:

Alkohol: 14 %

Gesamtsäure: 6,2 g/l

Restzucker: 1,6 g/l

Biologisch: Ja