



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Sauvignon Alto Adige/Südtiroler D.O.C.

REBSORTE:	Sauvignon Blanc
PRODUKTIONSGBIET:	Mittlere Hügellagen in den Gemeinden Kaltern und Salurn
HÖHENLAGE:	Süd-Südost, in Höhen zwischen 350 und 500 M.ü.d.M.
BODENTYP:	Lockere gut durchlüftete Kalkschotterböden mit mittlerem Humusgehalt
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Pergola und Spalier
PFLANZDICHTEN:	Pergola 3.500 Stöcke pro Hektar, Spalier 6000/ha
ERNTETERMIN:	Mitte/Ende September
ALKOHOLGEHALT:	13 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
LAGERFÄHIGKEIT:	2-3 Jahre

VERARBEITUNG

Weißweinbereitung mit anfänglicher 4-6 stündiger Maischestandzeit bei 5-6°C zur Optimierung der Aromaextraktion. Gärung im Edelstahl bei Temperaturen um 17-19°C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Zartes Strohgelb; intensiver, reizvoll vielschichtiger Duftreigen mit ausgeprägten Anspielungen nach Brennessel, Holunderblüten und Aprikosen. Am Gaumen lebendige Frische, Stoffigkeit und ein Finale von guter Länge.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Gibt sein Bestes zu Zwiebelsuppe, ofengebratenem Fisch, Schnecken und Spargelgerichten.

Sauvignon

