

# Sauvignon

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Rebsorte:</b>	Sauvignon
<b>Anbaugbiet:</b>	Mittlere Hügellagen in den Gemeinden Kaltern und Salurn
<b>Höhenlage:</b>	350 - 500 M.ü.d.M.
<b>Bodentyp:</b>	Lockere gut durchlüftete Kalkschotterböden mit mittlerem Humusgehalt
<b>Reberziehungssystem:</b>	Pergola und Spalier
<b>Pflanzdichten:</b>	Pergola 3.500 Stöcke pro Hektar, Spalier 6.000/ha
<b>Erntetermin:</b>	Mitte/Ende September
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,50 % vol.
<b>Serviertemperatur:</b>	8 - 10 °C
<b>Empfohlenes glas:</b>	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2-3 Jahre
<b>Fl. Pro Karton:</b>	6
<b>Format (cl):</b>	75



## Produktbeschreibung

Weißweinbereitung mit anfänglicher 4-6 stündiger Maischestandzeit bei 5 - 6 °C zur Optimierung der Aromaextraktion. Gärung im Edelstahltank bei Temperaturen um 15 - 16 °C.

## Organoleptische eigenschaften

Zartes Strohgelb; intensives, reizvolles vielschichtiges Aromaprofil mit deutlichen Anklängen von Brennessel, Holunderblüten und Aprikosen. Am Gaumen lebendige Frische, Stoffigkeit und ein anhaltendes Finale.

## Gastronomische empfehlungen

Hervorragend zu Zwiebelsuppe, ofengebratenem Fisch, Schnecken und Spargelgerichten.