

SCHLOSSGARTEN

SAUVIGNON DOC 2022

Lage: Karneid

Meereshöhe: 380 m

Boden: tiefgründiger, sandiger Porphyrr Verwitterungsboden

Hangneigung: 20-55%

Erziehungsform: Guyot

Alter der Rebstöcke: 20-25 Jahre

Lese: Ende August - Anfang September

VINIFIZIERUNG

Sorte: 100% Sauvignon

Vinifikation: Sanfte Pressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter.

Ausbau: Lagerung und Reife für 5 - 6 Monate auf der Feinhefe teils im Edelstahltank (80%) und teils im gebrauchten Tonneaux (20%).

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: Intensiv leuchtendes strohgelb mit dezent grünem Schimmer

Duftnoten: Fruchtbetonte Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht vermischen sich mit aromatischen Duftkomponenten von Holunderblüten, Stachelbeere und Minze.

Geschmackserlebnis: Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck gepaart mit einer feinen Säure fort. Besonders überzeugt seine gute Struktur sowie der mineralische und gleichzeitig aromareiche Abgang.

Speiseempfehlung: In den Frühjahrsmonaten sehr interessant in Kombination mit gekochten weißen Spargeln und Boznersoße aber auch zu gedämpften grünen Spargeln; zu Thunfischcarpaccio, geräuchertem Lachs oder rohem Kaisergranat; ebenso typisch Südtirolerisch zu Brennnesselknödeln aber auch zu gedämpfter Forelle mit Gemüse oder jungem Ziegenkäse.

Optimale Trinkreife: bis 2030

Serviertemperatur: 8-10 °C



ALKOHOL

14% Vol.

RESTZUCKER

2,1 g/l

SÄURE

5,1 g/l