

GFILL

SAUVIGNON

SÜDTIROL DOC

DER WIND-GEKÜSSTE

Tagsüber warm-mediterrane Temperaturen, abends ein kühles Lüftchen. Weite Grünflächen zum Durchatmen, immer wieder prächtige Ansitze zum Staunen: Schon früher, noch bevor eine der ersten Sauvignon-Rebanlagen errichtet wurde, war die leicht hügelige und magisch anmutende Gfiller Gegend bei den Hitzegeplagten und Ruhesuchenden beliebt. Nord- und Südwinde treffen sich hier mit den kühlen Fallwinden der Mendel zum Stelldichein und bescheren diesem im Moränenboden gedeihenden Sauvignon seine unvergleichliche Frische.

WEINBESCHREIBUNG:

Fruchtbetonte sortentypische Aromen nach Holunder, verschiedenen Zitrusfrüchten, Stachelbeere und leicht würzigen Noten. Geschmacksintensives Mundgefühl mit knackiger Säurestruktur und mit salzigem Abgang.

TERROIR:

Hanglagen oberhalb von St. Pauls mit gut durchlüfteten Kalkschotterböden (450 -550m.ü.d.M.)

ALTER DER REBEN: ca. 15-20 Jahre

JAHRGANG: 2024

LESEZEITRAUM: Mitte September

VINIFIKATION:

Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank und anschließende Reife auf der Feinhefe

OPTIMALE TRINKREIFE: bis zu 5 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG:

Als Aperitif, Spargelgerichten, zu hellem Fleisch und Thunfisch

SERVIERTEMPERATUR: 10°-12°C

ALKOHOL: 14% vol.

GESAMTSÄURE: 5.9 g/l

RESTZUCKER: 0.8 g/l

