

# 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 Pink Grapefruit, Melone, Stachelbeeren und Maracuja. Leicht würzige Noten die an Brennnessel und Tomatenblatt erinnern. Geschmacksintensives lebendiges Mundgefühl. Blumig und extraktstark mit salzigem Abschluss.

### TERROIR:

Hanglagen um St. Pauls mit gut durchlüfteten Kalkschotterboden (450 -550m.ü.d.M.)

**ALTER DER REBEN:** ca. 25 Jahre

**JAHRGANG:** 2022

**LESEZEITRAUM:** Mitte September

### VINIFIKATION:

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

**OPTIMALE TRINKREIFE:** bis zu 5 Jahre

### SPEISEEMPFEHLUNG:

Als Aperitif, zu Geflügel und Thunfisch

**SERVIERTEMPERATUR:** 8°-10°C

**ALKOHOL:** 13.5% vol.

**GESAMTSÄURE:** 5.4 g/l

**RESTZUCKER:** 0.5 g/l

