

SCHLIFF

SAUVIGNON BLANC

SÜDTIROL DOC

Erosion, Fließgewässer und die verschiedenen Eiszeiten formten die Landschaft rund um St. Pauls. Vor ca. 20.000 Jahren transportierte der mächtige Etsch-Gletscher seine vielschichtige, mineralienreiche Moränenstreu aus den umliegenden westlichen und nördlichen Alpengebirgszügen zum Überetscher Plateau. Der Name SCHLIFF für unseren Sauvignon Blanc nimmt Bezug auf den Gletscherschliff, und die mineralienreichen Böden rund um die Lage Gfill.

LAGE: Gfill, St. Pauls

WEINBESCHREIBUNG:

Vielschichtige Frucht von Holunderblüten, Mango, Stachelbeere, Grapefruit und feine Kräuteraromen alles harmonisch eingebunden in einen Hauch von Feuerstein. Am Gaumen saftig, mineralisch mit viel Finesse und langen Nachhall.

TERROIR:

Südostausrichtung, tiefgründiger, kalkreicher Moräneschutt mit groben Porphyrblöcken auf 420-490 m Meereshöhe.

ALTER DER REBEN: ca. 28-35 Jahre

JAHRGANG: 2022

LESEZEITRAUM: 01.09 - 19.09.2022

ERTRAG: 45 hl/ha

VINIFIKATION:

Kurze Mazeration in der Presse. Anschließend kontrollierte Gärung im Edelstahl und Tonneaux, weitere Reifung für 9 Monate auf der Feinhefe.

OPTIMALE TRINKREIFE: 3 - 10 Jahre

SPEISENEMPFEHLUNG:

Als Aperitif, zu Geflügel und Thunfisch, hellem Fleisch

SERVIERTEMPERATUR: 10°-12°C

ALKOHOL: 13,5 % vol.

GESAMTSÄURE: 6.3 g/l

RESTZUCKER: 0.7 g/l

