



**SCHRECKBICHL  
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



## Sauvignon 2017

Ausdrucksstark, jugendliche Nase mit intensiven Aromen nach Holunderblüten und Zitrusfrüchten.

**Beschreibung:** Leicht gelbliche Farbe mit grünen Reflexen, sehr intensive Aromen von Holunderblüten, Stachelbeeren und Zitrusfrüchten. Am Gaumen sehr lebendig, frisch und saftig mit einem angenehmen Säurespiel und einem herrlichem Gleichgewicht. Alterungspotenzial: 2-3 Jahre

**Empfohlene Speisen:** Ideal als Aperitif, zu leicht gewürzten kalten und warmen Vorspeisen, Spargelgerichten aller Art und zu gekochtem Fisch. Serviertemperatur: 10-12° C.

**Traubensorte:** Sauvignon

**Weinberge:** Reblagen auf einer Höhe von ca. 450 m ü.d.M.

**Ertrag:** 58 hl/ha

**Vinifizierung:** Nach Kaltmazeration und schonender Pressung, Gärung bei ca. 18° C im Edelstahltank. Nach anschließendem Abzug, Lagerung auf der Feinhefe bis kurz vor der Füllung.

|                       |                      |      |     |
|-----------------------|----------------------|------|-----|
| <b>Analysenwerte:</b> | Alkohol              | 13%  | Vol |
|                       | Gesamtsäure          | 6,1  | g/l |
|                       | Zuckerfreier Extrakt | 20,0 | g/l |