



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. SAUVIGNON BLANC "FESTIVAL"

Sauvignon Blanc ist eine der ältesten französischen Rebsorten, welche schon vor über 100 Jahren in Südtirol Fuß gefasst hat und letztthin zu der Aufsteigersorte schlechthin wurde. Ihr volles Potenzial entfaltet sie vor allem an den steilen Ost- und Westhängen rund um Meran.

Eine zarte, fruchtige Versuchung.



LINIE:

Festival



ANBAUZONE:

Marling, Tscherms, Lana, Algdud
450-600 m



ALTER DER REBEN:

10 - 20 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Leuchtende grünlich-gelbe Farbe. Das Bouquet erinnert an Kräuter, grüne Gräser, Brennnessel und Paprika. Im Mund elegant, rassig, weich, mit anhaltendem Abgang und gut eingebundener Fruchtsäure.



LAGERFÄHIGKEIT:

3 Jahre +



ANALYSENWERTE - JAHRGANG 2019:

ALKOHOL: 13,0 %
GESAMTSÄURE: 6,6 g/l
RESTZUCKER: 2,8 g/l



REBSORTE:

Sauvignon Blanc



BÖDEN:

poröse Verwitterungsböden, humoser schwach lehmiger Boden, Moränenschutt



AUSBAU:

Kaltmazeration für 12 Stunden in der Traubenpresse. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. 5 Monate Lagerung auf der Feinhefe.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Spargel, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse



SERVIERTEMPERATUR:

12 - 14°C