



# RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

## Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

### Sauvignon

Südtiroler Sauvignon DOC

#### ANBAUGEBIET

In verschiedenen Lagen, im Überetsch und an den Ost- und Westhängen des Südtiroler Unterlands, reifen die Trauben des Sauvignons. Die Rebstöcke wachsen auf den dort vorherrschenden, schotterhaltigen Lehmböden in einer Meereshöhe von 380 – 550 Metern.

#### ERNTE UND ERTRAG

Ende September bis Anfang Oktober erfolgt die Weinlese der sonnengereiften Sauvignon Trauben. Aus den handverlesenen Trauben keltern wir 70 Hektoliter Wein pro Hektar.

#### VINIFIKATION

Die Sauvignon Trauben werden in Kisten von 220kg geerntet und sofort in die Kellerei geliefert. Die Trauben werden leicht gequetscht und für einige Stunden kalt mazeriert, anschließend erfolgt die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C, wodurch dieser Wein seinen einzigartigen Geschmack und sein ausgeprägtes, unverwechselbares Aroma erhält.

#### WEINBESCHREIBUNG

Dieser Sauvignon ist ein aromatischer Weißwein mit heller, strohgelber Farbe. Ein Wein mit ausgeprägtem Bukett nach Holunder und Stachelbeeren, untermauert mit typischen Noten von Brennessel und Tomatenblättern. Seine schmackhaften Aromen entfalten sich auch im Gaumen und hinterlassen einen anhaltenden Nachgeschmack.

#### SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Sauvignon eignet sich als Aperitif, passt hervorragend zu Spargeln, Fischgerichten und Meeresfrüchten, sowie zu leichten Gerichten mit weißem Fleisch.

