

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:

Sortentypische Aromen nach Holunder, Brennnesseln und Stachelbeeren sowie frisch gemähtem Gras. Herzhaftes, lebendiges Mundgefühl mit langem, mineralischem Abgang.

TERROIR:

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

ALTER DER REBEN: ca. 25 Jahre

JAHRGANG: 2019

LESEZEITRAUM: Mitte September

VINIFIKATION:

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

LAGERPOTENZIAL: bis zu 5 Jahre

SPEISENEMPFEHLUNG:

Als Aperitif, zu Geflügel und Thunfisch

SERVIERTEMPERATUR: 8°-10°C

ALKOHOL: 13,5 % vol.

GESAMTSÄURE: 6,4 g/l

RESTZUCKER: 1,3 g/l

