



k.martini & sohn

SÜDTIROLER SAUVIGNON DOC ALTE REBEN

| | |
|---------------------------|--|
| Jahrgang | 2018 |
| Traubensorte | 100% Sauvignon |
| Beschreibung | Die Rebstöcke dieses Edelgewächses reifen seit 25 Jahren auf den nährstoffreichen Hängen von Giralan. Lebendige Aromen von Stachelbeere, Passionsfrucht, Holunder und schwarzer Johannisbeere machen diesen Wein so besonders. Voluminös-intensiv mit knackigem Finale präsentiert sich der Abgang, mit Gewissheit ein Aufsteigerwein mit langem Atem. |
| Empfohlene Speisen | Er passt ideal zu Ziegenkäse, Gemüse- und Fischgerichte |

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Serviertemperatur | 10° - 12° C |
| Lage/Klima/Boden | Giralan, 450m ü.M. |
| Anbauform Ertrag | Guyot 35 hl/ha |
| Vinifizierung | 14 Monate in Tonneaux |

Analysewerte:

| | |
|-----------------------|-----------|
| Alkohol | 14 %Vol. |
| Säure | 6,5 g/l |
| Restzucker | 1,5 g/l |
| Extrakte | 23,5 g/l |
| Lagerfähigkeit | 3-9 Jahre |

