

BIO-WEINGUT St. Quirinus



SAUVIGNON QUIRINUS

Bezeichnung: Südtiroler Sauvignon

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Sauvignon

Jahrgang: 2023

Höhenlage: 450 m ü. M.

Erziehungssystem: Guyot

Erntemenge: 90 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren, Pressen und Vorklären, anschließend Vergärung teils im Stahlfass, teils im Holzfass bei 22 Grad C, weiterer Ausbau für 6 Monate im Stahlfass, Holzfass und Tonamphore.

Weincharakter: Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, mineralisch belebender Körper mit frischer Säure und ein Aroma nach Zitrusfrüchten, Stachelbeere, Maracuja und im Hintergrund etwas Kräuter.

Empfehlung zu Gerichten: Verschiedene Vorspeisen, Fischgerichte, Risotti und Spargelgerichte.

Serviertemperatur: 10 Grad C.

Analysen:

Alkohol: 13,5 %

Gesamtsäure: 5,8 g/l

Restzucker: 0,6 g/l

Biologisch: Ja