

BIO-WEINGUT St. Quirinus



SONNENTANZ SP*TLESE

Designazione: Mitterberg Sauvignier Gris

Classificazione: IGT - Indicazione Geografica Tipica

Vitigno: Piwi - vitigni resistenti alle malattie fungine

Annata: 2023

Altitudine: 500 m s.l.m.

Forma di allevamento: Guyot

Raccolto: 60 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura, chiarificazione, successiva fermentazione in botte d'acciaio a 20 gradi C, arresto della fermentazione e affinamento per 6 mesi in botte d'acciaio.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino chiaro, dolcezza piacevole con acidità tonificante e con un aroma fruttato di pesca matura, albicocca essicata, melone e agrumi canditi.

Abbinamenti gastronomici: Piatti di pesce, cucina asiatica e ideale come aperitivo o con dolci leggeri.

Temperatura di servizio: 10 gradi C.

Analisi:

Alcol: 13 %

Acidità totale: 6,2 g/l

Zucchero residuo: 44 g/l

Biologico: Sì