

BIO-WEINGUT St. Quirinus



MMXXI

Designazione: Vino bianco

Classificazione: Vino bianco

Vitigno: Sauvignon Blanc

Annata: 2021

Altitudine: 450 m s.l.m.

Forma di allevamento: Controspalliera

Raccolto: 40 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura e chiarificazione. Fermentazione del mosto in botte di rovere, batonage e affinamento sulle fecce nella botte di rovere per 10 mesi.

Caratteristiche: Giallo paglierino con riflessi orati, corpo minerale e pieno con acidità tonificante e con un aroma stimolante di uva spina, mango, sambuco e retrogusto di vaniglia.

Abbinamenti gastronomici: Vari antipasti, secondi di pesce e asparagi.

Temperatura di servizio: 10 gradi C.

Analisi:

Alcol: 14,5 %

Acidità: 6,0 g/l

Zucchero residuo: 2,1 g/l

Biologico: Sì