

Sauvignon Bianco

PRODUKTIONSZONE: Gemeinde Cormons, Isonzo

TRAUBE: 100% Sauvignon

BEZEICHNUNG: I.G.T. Venezia Giulia Bianco – BIO

FORMEN DER ZUCHT: horizontale bilaterale Gujot.

KULTURBETRIEB: Anbau mit biodynamischer Methode, gezielte Verdünnung, Entlaubung in der Nähe der Trauben zur Erhaltung der Reben-Gesundheit.

PRODUKTION: 6.600 Flaschen

GRADATION: 13,5% vol.

ERNTE: Anfang September, manuelle Ernte in den frühen Morgenstunden.

VINIFICAZIONE: Manuelle Auswahl der Trauben, Weiches Pressen mit Vakuumpresse feines Entraspeln und Kühlung der gepressten Trauben mittels Wärmetauscher. Reinigen des Mostes durch Flotation. Gärung mit ausgewählten Hefen bei 18°C. Ein Teil gärt in Holzfässer, bis ca. Ende Februar. Weinmontage, Proteinstabilität durch Bentonit.

GERUCHS- UND GESCHMACKSNOTE: Weißwein mit blasser, strohgelber Farbe. Sein zarter Duft erinnert an grüne Noten (Pfeffer – Tomatenblätter) mit einem warmen, vollen, anhaltenden aromatischen Geschmack.

SERVICETEMPERATUR: 10° – 12° C

PAARUNGEN: Vorspeisen, Fischgerichte (Wolfsbarsch, Dorade), Risotto und Gemüse.



Doris +43 664 4493569
Günter +43 664 3267419
www.derweinhauer.at

