

SAUVIGNON

Südtirol DOC



| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| BEZEICHNUNG | Südtiroler Sauvignon Prackfol DOC |
| REBSORTE | Sauvignon |
| JAHRGANG | 2023 |
| ERTRAG (dt/ha) | 65 |
| GEMEINDE | Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten |
| WEINBAUZONE | Völser Aicha, Unteraicha |
| HÖHENMETER | 550-650m |
| NEIGUNG (%) | 40-60% |
| AUSRICHTUNG | Süd-Südwest |
| SERVIERTEMPERATUR (°C) | 10-12° |
| REIFEPOTENTIAL(Jahre) | 6-8 |
| ALKOHOL (Vol. %) | 13 |
| RESTZUCKER (g/l) | 0,3 |
| SÄURE (g/l) | 5,1 |
| PH-WERT | 3,4 |
| WEINLESE | September / Oktober |

BESCHREIBUNG. Angenehm frische und lebhafte Noten von Zitrusfrüchten und Melisse. Dieser Sauvignon verführt und überzeugt durch seinen mineralischen Charakter. Die fruchtigen samtigen Aromen machen ihn raffiniert und elegant. Ein angenehmer saftiger, salziger Nachhall

SPEISEEMPFEHLUNG. Ein sehr feiner saftiger und vielseitiger Wein, ein toller Sehr empfehlenswert auch zu verschiedenen Südtiroler Käsesorten. Begleiter für Nudelgerichte, leichten Vorspeisen sowie Fischspezialitäten.

VINIFIKATION UND AUSBAU. Händische Lese und Traubenselektion. Nach kurzer Maischestandzeit erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für einige Monate auf der Feinhefe im Betonfass und Edelstahltank.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09