

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 Maischzeit 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