



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Sauvignon Blanc LAFÓA 2022

Südtirol Sauvignon Blanc DOC

Ein Sauvignon, geprägt von der Hügellandschaft und mit unverkennbarem Stil, der Frucht und Säure betont. In der Struktur geschmeidig, etwas ungestüm; nach mehrjähriger Flaschenreife fein ausgewogen, ohne die kernige Frische zu verlieren.

Beschreibung: Sehr intensive Fruchtnoten, die an Holunder, Akazienblüten und Salbei erinnern; verbunden mit feinen Holzaromen; ein Wein mit kerniger Säure und anhaltendem Abgang.
Alterungspotenzial: 6-10 Jahre.

Empfohlene Speisen: Idealer Begleiter der Kräuter und Fischküche. Würzige Gerichte aus weißem Fleisch und Frischkäse.
Serviertemperatur: 12-14° C.

Traubensorte: Sauvignon blanc.

Weinberge: Die Reblagen befinden sich auf einem eher trockenen Standort, mit optimaler Sonneneinstrahlung und einem sandig, schottrigem Moränenboden.

Ertrag: 49 hl/ha

Vinifizierung: Nach kurzer Mazerationzeit werden die vollreifen Trauben schonend gepresst. Der Most gärt zur Hälfte im Edelstahlgebilde während der restliche Teil im Holzfass/Barriques ausgebaut wird. Nur dieser zweite Teil vollzieht teilweise den biologischen Säureabbau. Nach ca. 8-monatiger Reifezeit auf der Hefe kommt es zur Assemblage und der Wein wird mit viel Sorgfalt auf die Flaschen gefüllt.

Analysenwerte:	Alkohol	14,0%	Vol
	Gesamtsäure	5,5	g/l
	Restzucker	1,0	g/l