





Land: Italien

Region (Betriebssitz): Friaul

Gebiet (Betriebssitz): Collio Goriziano

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Sauvignon Blanc Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2022

Bodentyp: mineralhaltige Mergelböden

Vinifizierung/Ausbau: Die handgelesenen Trauben vergoren rund 8 Tage temperaturkontrolliert zum Teil im Stahltank und zum Teil im Barrique bei 18 °C. Ein Drittel der Trauben wurde der filmartigen Maischegärung für 12 Stunden. Der Ausbau erfolgte 4 Monate im Stahltank, 2 Monate im Barrique und ein Monat reifte der guten Tropfen in der Flasche.

Kategorie: Weißwein
Stillistik: Weißwein
Geschmack: fruchtig
Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6 g Süße: Trocken Restzucker: 2,6 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Geflügel: Gekocht/Gedämpft **Schwein:** Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Kunststoffkork

Einzelflaschenpreis: € 15.60

SAUVIGNON BLANC

Venezia Giulia - Italia

Verkostnotiz

Strohgelb, intensiver Duft von feinen Blüten und Holunder, sowie Basilikum und Tomatenblatt, am Gaumen frisch und gut balanciert mit feiner Struktur und geschmeidigen Abgang.