



Sauvignon Friuli Venezia Giulia IGP 2018

Art. Nr.: 1064218

Hersteller: Jermann, Dolegna del Collio

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Friaul

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2022

Bodentyp: Mergel, Sandstein

Vinifizierung/Ausbau: Kurze Mazeration (ca. 6 Stunden) der angequetschten Trauben im Most. Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank.

Kategorie: Weißwein

Stilistik: Weiß & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,1 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2,2 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Geflügel: Gekocht/Gedämpft

Schwein: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 23.90

Verkostnotiz

Zitronengelb, in der Nase würzig mit exotischen Früchten, zarte Stachelbeere und Paprika, feiner Holunderduft, am Gaumen saftig und frisch, lebendige, gut eingebundene Säure, fruchtig-würziges Finale.