

# SAUVIGNON

## DOC 2022

**SORTE:** Sauvignon

**ALTER DER REBEN:** 5 – 30 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 10 – 12 °C

**TRINKREIFE:** 2023– 2026

**ERTRAG:** 70 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahrahmen + Pergel

**ALKOHOL:** 13,5 %

**RESTZUCKER:** 2,5 g/l

**SÄURE:** 6,2 g/l

Enthält Sulfite

» Seine Aromen entführen Euch unvermittelt an einen Sommertag am See. Fühlt Euch wie im Urlaub! Auch ohne Spargel ein Genuss! «

### HERKUNFT

Sauvignon Blanc wurde zusammen mit Semillon Ende des 19. Jahrhunderts in Südtirol eingeführt und ist seither – im Gegensatz zu Semillon – heimisch geworden.

### JAHRGANG

Die Wintermonate des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlagsarm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasserspeicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trockenheit gezeichnet und lies an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die Reife der Trauben schritt rasch voran und bereits am 24. August wurden die ersten Trauben in die Kellerei geliefert. Da auch der Herbst kaum Niederschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte Oktober ging die Weinlese zu Ende.

### VINIFIKATION

Lese reifer und gesunder Trauben, Entrappung, Kaltmazeration von 8-10 Stunden, Abpressung, natürliche Mostklärung; anschließende Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16-18 °C, 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank.

### WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf 300 bis 450 m über dem Meeresspiegel; Kalkschotter, lehmig und wasserdurchlässig.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Strohgelb
- Holunder und exotische Früchte in der Nase, etwas Stachelbeere
- Frucht auch am Gaumen, saftig-salzig, gute Länge mit fruchtbetontem Abgang

### EMPFEHLUNG

Passt gut zu Spargeln, gegrilltem Gemüse, Fisch und Ziegenkäse. Dieser Sauvignon eignet sich auch sehr gut als Aperitifwein.

### AUSZEICHNUNGEN

**ROBERT PARKER** – 2019: 90 p., 2020: 92 p., 2021: 90 p.,

**JAMES SUCKLING** – 2016: 91 p., 2017: 90 p., 2020: 92 p., 2021: 90 p.,

**WINE ENTHUSIAST** – 2019: 91 p. - Editors Choice

**CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON** – 2019: Gold

**JAPAN WINE CHALLENGE** – 2019: Gold, 2020: Gold,