

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

FLORA

SAUVIGNON

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Die besten Trauben dieser Sorte kommen aus den Anbaugebieten von Girlan, Montiggl und Eppan Berg auf 500 m ü.d.M. Die verschiedenen Kombinationen der Anbauböden – Ton, Kalk und Kies – verleihen dem Wein einen einzigartigen Charakter.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender kurzer Mazeration und sanfter Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank statt. Der Ausbau erfolgt 8 Monate lang im Edelstahltank und großen Holzfass ohne biologischem Säureabbau auf der Feinhefe.

Weinportrait

Die Sorte Sauvignon wird in Südtirol seit mehr als einem Jahrhundert angebaut. Der intensive Duft nach Zitrus und Holunderblüte sowie die Frische und Lebhaftigkeit im Mund sind typisch für diesen Wein. Die Mineralität und die frische Säure prägen die Aromen. Er passt gut zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Spargel und weißem Fleisch.

Jahrgang	2022
Anbaugebiet	Girlan, Montiggl, Eppan Berg
Rebsorte	Sauvignon
Serviertemperatur (°C)	10-12°
Ertrag (hl/ha)	46
Alkohol (vol%)	14,5
Gesamtsäure (g/l)	6,4
Restzucker (g/l)	0,6
Lagerfähigkeit (Jahre)	8

