

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Indra Sauvignon

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Die Hügellagen des Überetsch mit 400–500 m Höhe und die Nähe der Alpen verleihen diesem Sauvignon seinen intensiven und herkunftstypischen Charakter. Die Trauben wachsen auf Moränenböden auf vulkanischem Porphyrgestein und werden ausschließlich bei optimaler Reife geerntet.

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 alkoholische Gärung findet bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank statt. Der Ausbau erfolgt für 6 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe, ohne biologischem Säureabbau.

Weinportrait

Die Rebsorte Sauvignon wird in Südtirol seit mehr als einem Jahrhundert angebaut. Der intensive Duft nach Brennessel und Holunder und die Frische und Lebhaftigkeit am Gaumen sind typisch für diesen Wein. Als Speisenbegleiter passt dieser Sauvignon hervorragend zu Spargel, verschiedenen Vorspeisen und intensiven Fischgerichten.

Jahrgang	2024
Anbaugebiet	Überetsch (400-500m)
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Serviertemperatur	10-12 °C
Ertrag	56 hl/ha
Alkohol	13,5 vol.%
Gesamtsäure	6,4 g/l
Restzucker	2,3 g/l
Lagerfähigkeit	5 Jahre

