

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

INDRA

SAUVIGNON

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Die Hügel von Girlan mit 400 – 500 m Höhe und die Nähe der Alpen verleihen dem Sauvignon seinen intensiven und typischen Charakter. Die Trauben wachsen auf Moränenböden aus der Eiszeit und werden 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 Gärung findet bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank statt. Der Ausbau erfolgt 6 Monate lang im Edelstahltank ohne biologischem Säureabbau auf der Feinhefe.

Weinportrait

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

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Girlan
Rebsorte	Sauvignon
Serviertemperatur (°C)	10-12°
Ertrag (hl/ha)	56
Alkohol (vol%)	13,5
Gesamtsäure (g/l)	6,54
Restzucker (g/l)	2
Lagerfähigkeit (Jahre)	5

