



Sauvignon blanc Südtirol DOC

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb bis Goldgelb.

Der Sauvignon blanc hat einen blumigen Duft nach Holunder und grünen Noten von der Peperoni und dem Tomatenblatt. Er ist frisch und fruchtig im Gaumen mit einer angenehmen Säure.

Weinberg und Böden

Er gedeiht in Unterplanitzing bei Kaltern auf ca. 440 m Meereshöhe auf kalkhaltigen, schottrigen Moränenböden, sowie in Graun bei Kurtatsch auf ca. 800 Meter Meereshöhe auf lehmigen Kalkschotterböden.

Empfehlung

Wir empfehlen den Sauvignon Blanc zu Vorspeisen, Fischspeisen, würzigen Gerichten aus weißem Fleisch und zu Spargeln.

Lagerfähigkeit: 3 – 5 Jahre.

Serviertemperatur: 10 – 12 °C.