



# Mantele

NALS MARGREID  
— 1932 —

Sauvignon

SELECTION

## Rebsorte

100% Sauvignon Blanc

## Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

## Höhenlage

330 - 400 m ü. M.

## Ausrichtung

Ostsüdost

## Gebiet

Die Weinberge liegen in Nals zwischen 330 und 400 m Meereshöhe mit einer Ausrichtung nach Ostsüdost. Der Boden ist ein 150 Meter tiefer Schuttkegel des Sirmianer und Nalser Baches und besteht aus 70% Kalkschotter und 30% Porphyrschotter.

## Klima

Das markante, kontinentale bis submediterrane Klima macht sich in den warmen Tagen und kühlen Nächten, mit durch Fallwinde bedingten Temperaturschwankungen von bis zu 20 Grad, bemerkbar.

## Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach kurzer Maischestandzeit gärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen im 12 hl und 30 hl Holzfass. Anschließend reift der Jungwein für weitere 8 Monate auf der Feinhefe

## Farbe

Intensives Strohgelb mit grünen Reflexen

## Geruch

Stachelbeere, Zitrusfrüchte, Zitronenzesten, Pfeffer

## Geschmack

Knackig, aromatisch, salzig, strukturierte Säure

## Speisempfehlung

Spinatknödel, Linguine mit Pesto, Teigtaschen gefüllt mit Brennesel, Stockfisch

## Serviertemperatur

10-12 °C

## Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit