

STERN

SAUVIGNON DOC

SORTE/N: Sauvignon blanc

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen

» Würzig-frische Aromen wie in einem taunassen Kräutergarten an einem Spätsommernmorgen. Ein Wohlgeruch auf Zehenspitzen. «

VINIFIKATION

10- bis 18-stündige Kaltmazeration von reifen und gesunden Trauben, Abpressen, natürliche Mostklärung, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C 40% im großen Holzfass, 5-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im März.

WEINGUT

Nach Südosten geneigte Hanglage auf 450 bis 500 m über dem Meeresspiegel, sonnig gelegen, gewährleistet in der Reifezeit kühle Nächte (fruchtbildend und säureerhaltend). Sandig lehmiger Mergel auf Urgestein (Porphyry, Granit).

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Strohgelb
- Holunder, Cassis und exotische Früchte in der Nase, etwas Stachelbeere
- Frucht auch am Gaumen, saftig-salzig, gute Länge mit fruchtbetontem Abgang

EMPFEHLUNG

Er passt vorzüglich zu Spargeln, Zwiebelsuppe, sahnigem Weichkäse, Fischgerichten und als Aperitif-Wein.

