

# Terlaner Sauvignon DOC



Dieser Sauvignon wächst in Missian in der Gemeinde Eppan. Ein lehmiger und kalkhaltiger Boden versorgt die Reben ausreichend mit Mineralstoffen. Ein geringer Ertrag von 5.000 kg Trauben/ha und drei verschiedene Erntetermine sind der Grund für seine Vielschichtigkeit. Ein Drittel der Menge wurde im Barriquefass vergoren und ausgebaut und verleiht dem Wein seine Fülle, Komplexität und Langlebigkeit. Der Rest reifte im Edelstahlfass und bewahrte somit seine Frische, seinen Duft und seine angenehme Säure.

---

Weintyp:	Weisswein
Herkunft:	Südtirol – Italien
Produzent:	Messnerhof – Bernhard Pichler
Rebsorten:	100 % Sauvignon blanc
Jahrgang:	2013
Inhalt:	0,75 l
Farbe:	helles gelb mit leicht grünlichen Reflexen
Duft:	frischer Duft nach Holunderblüte, Brennnessel und Lindenblüte
Geschmack:	erfrischende, saftige Säure, mineralisch und harmonische Fülle
Alkoholgehalt:	14,0% Vol.
Säure:	6,6 g/l
Restzucker:	1,9 g/l
Trockenextrakt:	23,7 g/l
Trinktemperatur:	10° C
Lagerfähigkeit:	Bis 2019
Degustation:	Der Sauvignon hat einen intensiven, typischen und frischen Duft nach Holunder, Brennnessel und Lindenblüten. Im Geschmack dominiert eine angenehme und erfrischende Säure die von einer schönen, dezenten und angenehmen Holznote und Fülle abgerundet wird.
Essen:	Dieser Sauvignon passt gut gekühlt, hervorragend zum Aperitif. Durch seine interessante Mineralität und schöne Fülle ist er aber auch der ideale Begleiter zu Vorspeisen, Fischgerichten und würzigen Salaten.