



SÜDTIROLER SAUVIGNON KARNEID DOC

Der Sauvignon Karneid ist ein fruchtiger und zugleich komplexer Typ. Wir nutzen die Maischestandzeit um die vielschichtigen Aromastoffe aus den Schalen zu extrahieren.

„Die „grünen“ Sauvignontypen haben mir nie gefallen. Mein Sauvignon soll die Rasse und Mineralität eines Loire-Sauvignon haben, gepaart mit Vollmundigkeit und Frucht“.

Florian Gojer

LAGE

Karneid: Südhang, 550–600m Meereshöhe. Sandig leichter Porphyerverwitterungsboden mit eiszeitlichen Ablagerungen aus Granit, Basalt und Gneis.

VINIFIZIERUNG

Handlese und Transport in Großkisten. Schonende Verarbeitung durch Nutzung des natürlichen Gefälles. 6–10 stündige Maischestandzeit. Pressen, natürliche Sedimentation des Mostes für mindestens 48 h bei 6°C. Langsame, kontrollierte Gärung, Lagerung auf Feinhefe bis zum Frühjahr. 10% der Trauben werden für 3 Tage mit ganzen Beeren vergoren.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Feinfruchtig mit Noten von Grapefruit, Maracuja und Kräutern. Rassig, spannend und vollmundig. Anhaltende Mineralität.

PASSEND ZU sommerlichen Nudelgerichten, Schalen und Krustentieren sowie zu rohem Fisch.

