

SAUVIGNON FUMÉ

2020

IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

Sauvignon Blanc (100%)

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Der Weinberg „Kreit“ ist eine Einzellage und befindet sich Eppan in der Nähe des Montiggler Waldes. Der Weinberg liegt auf 450 m Seehöhe, ist nach Südosten hin ausgerichtet und ist gut durchlüftet. Die mineralischen Urgesteinsböden aus Quarzporphyr, Granit und Glimmerschiefer prägen den besonderen Charakter der hier entstehenden Weine. Das Pflanzenmaterial stammt aus Südtiroler Altbeständen.

Alter der Rebstöcke: 10- 20 Jahre

Erziehungsform: Guyotsystem

Ertrag pro Hektar: 60 hl

Jahrgang 2020

Im Winter 2020 war es bis zum März trocken und relativ mild. Anfang April kam es zu einem etwas verfrühten Austrieb der Reben. Durch die warmen Temperaturen im Mai entwickelten sich die junge Triebe gut. Der Sommer brachte ausgeglichenes Wetter mit warmen Tagen, kühlen Nächten und ausreichend Niederschlag. Kurz vor und während der Lese gab es starke Niederschläge, die eine sehr genaue und selektive Lese notwendig machte. Die akribische Arbeit ermöglichte es uns, am Ende die gewünschte Reife und Qualität zu erreichen. Insgesamt war der Jahrgang 2020 sehr herausfordernd, die Qualitäten im Keller sind aber sehr zufriedenstellend.

Ausbau:

Nach einer Mazerationszeit von circa 24 Stunden haben wir die Maische vorsichtig gepresst und dann in 500l Eichenholzfässern mit den natürlichen Hefen vergoren. Ungefähr 20% der Gesamtmenge wurde für ca. 4 Wochen auf der Maische vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein 16 Monate auf der Vollhefe.

Abfüllung: August 2022

Flaschen: circa 2600

Analysedaten:

Restzucker: 2,6 /l

Alkohol: 14,0 %Vol.

Gesamtsäure: 5,3 g/l,

Beschreibung:

Durch die spezielle Art des Ausbaus bekommt unser Sauvignon Fumé neben dezenter rebsortentypischen Aromen auch leicht rauchige "Fumé" Aromen.

Unser Sauvignon Fumé ist geprägt von rauchig-hefigen Duftnoten und präsentiert sich im Mund komplex, vollmundig, vibrierend mit langanhaltendem Abgang.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 8 °C

Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise aus dem Burgunderglas getrunken.

Zu unserem Sauvignon Fumé empfehlen wir helles Fleisch und Fischgerichte.