

SAUVIGNON FUMÉ

2021

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 2021

Nach einem schneereichen Winter war das Frühjahr von einer trockenen Phase geprägt. Die tiefen Temperaturen im März und April führten zu einem außerordentlich späten Austrieb. Die Reblüte begann im Juni circa zwei Wochen später als im langjährigen Durchschnitt. Der Sommer war anfangs warm und trocken, im Spätsommer gab es ausreichend Niederschlag bei mittleren Temperaturen und kühlen Nächten was zu einer schönen Fruchtigkeit und sehr guten Säure beim Jahrgang 2021 führte. Die späte Weinlese ab Mitte September war von sehr schönen Herbstwetter geprägt. Die Weine mit ihrem spannungsgeladenen, kühlen Charakter widerspiegeln den außergewöhnlichen Jahrgang 2021.

Ausbau:

Nach einer Mazerationzeit 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: Juli 2023

Flaschen: circa 2800

Analysedaten:

Restzucker: 2 g/l

Alkohol: 14,0 %Vol.

Gesamtsäure: 5,2 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.