

SAUVIGNON FUMÉ

2022

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 2022

Im Jahr 2022 folgte auf einen trockenen und milden Winter ein kühler Frühling. Glücklicherweise hatten wir keine Probleme mit Frost. Ein sehr sonniger und warmer Mai verursachte eine frühe Blüte. Durch den rekordverdächtig heißen und trockenen Sommer gab es insgesamt wenig Probleme mit Krankheiten, wohl aber stießen die Reben durch den Niederschlagsmangel teilweise an ihre Grenzen. Durch gezielte Bewässerung konnten wir Trockenschäden vermeiden. Die Ernte begann Mitte September. Reife und gesunde Trauben mit etwas tieferen Säurewerten waren das Ergebnis.

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: Juni 2024

Flaschen: circa 3600

Analysedaten:

Restzucker: 2,2 g/l

Alkohol: 14,0 %Vol.

Gesamtsäure: 5,4 g/l,

Beschreibung:

Durch die spezielle Art des Ausbaus bekommt unser Sauvignon Fumé neben dezenteren 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.