

DOXS

Südtiroler Sauvignon DOC



Ein aromatischer Weißwein. Mit Passion aus erlesenem Rebgut kreiert. Vollmundig und harmonisch.
Ein Wein, der den Sommer liebt - ebenso wie der Dachs.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: grüngelb
Geruch: typisches Aroma nach Holunder, Stachelbeeren, Paprika und Pfirsich mit feinen Zitrusnoten.
Geschmack: sehr kräftig, rassig und mineralisch im Trunk, mit fruchtigem, komplexem Abgang.

ALS SPEISEBEGLEITER

Der typische Spargelwein, der sich aber auch als Begleiter zu kräftigen Vorspeisen und Fisch empfiehlt.

AUSBAU

Kaltmazeration auf der Schale, reduktiver Ausbau.
Kühle Gärung bei 13 bis 18 °C. Mehrere Monate Lagerung auf der Gärhefe.

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Sauvignon aus diversen Klonen & eigenen Selektionen, 10 - 35 Jahre.
Lage: Vial, Kardatsch, 530 bis 570 m ü.d.M.
Boden: Kalkschotter
Anbau: Spalier und Pergelsystem;
naturnaher integrierter Anbau.

SERVIERTEMPERATUR 10 - 12 °C

TRINKREIFE 5 Jahre

ALKOHOL 13,5 % vol

SÄURE 6,3 g/l

RESTZUCKER < 1 g/l