

SAUVIGNON

Südtirol DOC



BEZEICHNUNG	Südtiroler Sauvignon Prackfol DOC
REBSORTE	Sauvignon
JAHRGANG	2020
ERTRAG (hl/ha)	56
GEMEINDE	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
WEINBAUZONE	Völser Aicha, Unteraicha
HÖHENMETER	550-650m
NEIGUNG (%)	40-60%
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
SERVIERTEMPERATUR (°C)	10-12°
REIFEPOTENTIAL (Jahre)	6-8
ALKOHOL (Vol. %)	13,5
RESTZUCKER (g/l)	0,5
SÄURE (g/l)	6,5
PH-WERT	3,2
WEINLESE	September/Oktober

BESCHREIBUNG. Ein strahlendes hellgelb mit grünen Reflexen. Reiches und buntes Bukett nach Tropenfrüchten, Feuerstein und Holunderblüten. Angenehm frische und lebhaft Noten von Zitrusfrüchten und Melisse. Dieser Sauvignon verführt und überzeugt durch seinen mineralischen Charakter. Die fruchtigen samtigen Aromen machen ihn raffiniert und elegant. Ein angenehmer saftiger, salziger Nachhall

SPEISEEMPFEHLUNG. Ein sehr feiner saftiger und vielseitiger Wein, ein toller Begleiter für Nudelgerichte, leichten Vorspeisen sowie Fischspezialitäten. Sehr empfehlenswert auch zu verschiedenen Südtiroler Käsesorten.

VINIFIKATION UND AUSBAU. Händische Lese und Traubenselektion. Nach kurzer Maischestandzeit erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für fünf Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09