

SAUVIGNON GRAF SELEKTION

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Sauvignon
HERKUNFT:	Marling, Tschermers, Algund, Dorf Tirol 450 – 550 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, Schiefer - Gneis
ALTER DER REBEN:	10 - 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	6,1 g/l
RESTZUCKER:	2,5 g/l

AUSBAU

Kaltmazeration für 12 Stunden. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. Fünf Monate Lagerung auf der Feinhefe im Stahlfass und im großen Holzfass.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist grünlich gelb. Das Bouquet erinnert an Vanille, Kräuter, Holunder und Stachelbeere. Im Mund voll, kräftig, harmonisch, elegant mit knackiger Fruchtsäure und anhaltendem Finale.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Spargel, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse.

Serviertemperatur: 12-14°C

SAUVIGNON GRAF SELEZIONE

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Sauvignon
VIGNETO:	Marlengo, Cermes, Lagundo, Tirolo 450 – 550 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica, terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus
ETÀ DELLE VITI:	10 – 20 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	6,1 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,5 g/l

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi vinari in inox. Segue la maturazione sui lieviti per circa 5 mesi. In serbatoi vinari in inox e grandi botti di legno.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore giallo verdognolo. Nel bouquet si riconoscono sfumature di vaniglia, erbe aromatiche, sambuco e ribes rosso. Al palato si presenta corposo, armonico, elegante, fresco ed acidulo, con un retrogusto persistente.

ABBINAMENT

Ideale con asparagi, verdure grigliate, pesce e formaggio di capra.

Temperatura di servizio: 12-14°C

SAUVIGNON GRAF SELECTION

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Sauvignon
VINEYARD:	Algund, Dorf Tirol, Labers, Lana 450 – 500 m
SOIL:	Morainic soils, light, permeable, humic slightly loamy sand.
AGE OF VINES:	10 - 20 years
SHELF LIFE:	5 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	6,1 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,5 g/l

VINIFICATION

Cold maceration for 12 hours. Temperature controlled alcoholic fermentation in steel tanks. Storage on the fine yeast for 5 months in steel tanks and in large wooden barrels.

TASTING

The colour is greenish yellow. The bouquet reminds of vanilla, herbs, elder and goose berries. Full, strong, harmonious and elegant on the palate with a fresh fruit acidity and a persistent finish.

WINE & FOOD

Recommended with asparagus, grilled vegetables, fish, goat's cheese.

Serving temperature: 12-14°C

