

# Südtiroler SAUVIGNON PLATT&PIGNAT

*„Der aromatische Weißwein  
aus drei Höhenlagen“*



TRAUBENSORTE: Sauvignon Blanc in verschiedensten Spielarten

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs und Glazialschotter, Porphyerwitterungsböden

ERZIEHUNGSFORM: Pergel und Drahtrahmen

PFLANZDICHTHE: 7.000 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 12 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:  
Ausdünnung der Traubenmenge im Juli, teilweises Traubenteilen

ERNTE: Mitte bis Ende September

VINIFIKATION: Kaltmazeration von 5 bis 6 Stunden, Mostklärung durch Sedimentation, anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur

FARBE: Gelblich bis grün

AROMA: Holunder, Zitrus

GESCHMACK: Kräftig, mineralisch, würzig, frisch