

Sauvignon „Neun MONDE“

In den meisten Jahren fällt der Sauvignon sehr mineralisch aus vereint mit Holundernoten und Stachelbeeren. Die Vinifikation erfolgt im kleinen Holzfass (225 - 300 lt) und je nach Jahrgangsbedingungen auch manchmal ein kleiner Teil im Edelstahlfass. Dies ermöglicht einen sehr saftigen, salzigen Abgang der Lust auf ein zweites Glas macht. In der Küche passt er gut zu Spargelgerichten, Risotto, Fischvarianten und Geflügel.

Sorte	Sauvignon
Nam	Sauvignon „Neun Monde“
Jahrgang	2023
Lage	Kaltern Barleit auf 350 m ü.d.M.
Erziehungsform	Guyot mit 10 Jahre altem Rebbestand
Verarbeitung	Schonende Pressung, Vergärung 80% im Edelstahl und 20% kleines Holzfass. 9 Monate Kontakt auf der Feinhefe. Abfüllung im Jänner 2026 in 1.500 Flaschen á 750 ml.
Lagerfähigkeit	5-10 Jahre
Beschreibung	Eleganter, Weißwein mit Duftnuancen von Holunder und Stachelbeere. Besticht im Mund durch seinen salzigen, mineralischen Abgang und seiner Ausgewogenheit.
Analysen:	
Alkohol	14,0% vol
Gesamtextrakt	22,7 g / L
Restzucker	1,3 g / L
Gesamtsäure	5,40 g / L

