

SÜDTIROLER SAUVIGNON DOC

Ein besonders einprägsamer Weißwein, grünlich bis hellgelb in der Farbe; Duft erinnert an Holunder, Brennnessel und Paprika. Erfrischend und lebendig am Gaumen, mit angenehmer Fülle und einer mineralisch, saftigen Würze.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel und Girlan (Eppan)
Meereshöhe:	350 - 420 m 650 - 750 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-Ost, Süd-West
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000 – 7.000
Ertrag pro ha:	70 hl
Vinifikation:	Gärung und Reifung in Edelstahl
Gärtemperatur:	17° - 19° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Serviertemperatur:	8° - 10° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

Speiseempfehlung:

- Carpaccio vom Thunfisch mit Kapern, Olivenöl und gegrilltem Brot
- Spinatspätzle mit Schinken-Rahmsauce
- Terrine vom Grillgemüse mit Kräutertopfen

Analytische Daten Jahrgang 2018

Alkoholgehalt:	13,50% vol
Säure:	6,30 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	23,50 g/l
Restzucker:	2,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT