

## Südtirol Sauvignon DOC 2022



### Wissenswertes

Sauvignon Blanc gehört zu den bekanntesten weißen Rebsorten mit weltweiter Verbreitung. Aus Frankreich stammend liefert der Sauvignon Blanc in Italien besonders in Südtirol und im Friaul hervorragende Ergebnisse.

### Anbaugebiet

Weinberg der Klosterkellerei Muri-Gries in der Weinbaugemeinde Eppan Berg. Höhenlage 420-500 m ü.M.

### Traubensorte

Sauvignon Blanc 100%.

### Boden

Kalk-Schotterböden mit Ost-Süd-Ausrichtung.

### Herstellverfahren

Sorgfältige Lese der Sauvignon Blanc Trauben. Traditionelle Weissweinbereitung. Mostvergärung im Edelstahl bei kontrollierter Temperatur von 19°C für eine Woche. Muri Gries baut den Sauvignon im Edelstahlfass aus.

### Farbe

Strohgelb mit grünen Reflexen.

### Bukett

Fruchtbetont mit frischen Pfirsichen und reifen Stachelbeeren. Etwas Brennessel und Zitronenmelisse.

### Geschmack

Saftig, salzig und mineralisch. Cremig und voll, äußerst elegant mit schönem Säurespiel. Lang und verspielt im Abgang.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein gekühlt bei 10-12°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Sauvignon jung zu trinken. An einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahren.

### Serviervorschlag

Der Sauvignon DOC passt bestens zur traditionellen Südtiroler Küche. Zu Knödelgerichten wie Käsenocken, Pressknödel und zu Stockfischgröstl. Aber auch ein Bianco zu kräftigen Fischgerichten, gegrilltem Aal und zu Geschnetzeltem.

### Sonstige Daten:

Art-Nr: 2209

Verschluss: Naturkork

Alkohol: 14,00% Volumen

Anbau: konventionell

Säure: 5,30 g/l

EAN: 8013598080752

Restzucker: 2,00 g/l

### Auszeichnungen:

Merum 2023 1 Herzen