



SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MYRON

SAUVIGNON

**REBSORTE:**

Sauvignon blanc

LAGE:

In Girsch, Übertesch auf 435m ü.d.M. mit schottrigem-lehmigen Moränenboden.

ANBAUFORM:

Guyot (Spaliererziehung)

ERTRAG: 80 dz/ha**AUSBAU IM KELLER:**

Kurze Kaltmazeration und anschliessend schonende Pressung bei niedriger Temperatur. Nach der natürlichen Sedimentation beginnt die Gärung in den temperaturgesteuerten Edelstahlfässern, anschliessend reift der Wein für einige Monate auf der Feinhefe

ERNTET: Anfang September**WEINBESCHREIBUNG:****FARBE:**

Leichtes gelb mit grünlichen Reflexen

GERUCH:

Geprägte Aromen von Holunderblüten, Stachelbeeren, grün Tomatenblätter und Salbei

GESCHMACK:

frisch, eleganter Körper mit einem angenehmen Säurespiegel, mineralisch, gute Persistenz im Abgang

SPEISESEMPFEHLUNG:

Vortrefflicher Aperitivwein, würzige Gerichte von weissem Fleisch und Käse, Spargelgerichte

SERVIERTEMPERATUR: 10°-12° C

JOSEF WEGER di Johannes Weger