

J O S E F W E G E R



Auswahl

SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SAUVIGNON

REBSORTE:

Sauvignon blanc

LAGE:

In Girkaln auf 435m ü.d.M. mit schottrigem- sandigem Moränenboden, Einzel – und Südwestlage

ANBAUFORM:

Guyot (Spaliererziehung), strenge Ertragsreduzierung

ERTRAG: 65 dz/ha

AUSBAU IM KELLER:

Kurze Kaltmazeration und anschliessend schonende Pressung bei niedriger Temperatur. Nach der natürlichen Sedimentation beginnt die Gärung in Edelstahlfässern mit kontrollierter Temperatur. Der Wein lagert für ca. 6 Monate sei es im Edelstahlfaß (50%) sei es in Barriquefässern zu 228 Ltr. aus franz. Eiche (50%) auf der Feinhefe, die wöchentlich aufgerührt wird (battonage). Darauf wird der Wein für weitere ca. 10 Monate im Edelstahlfass zusammengeführt bis er abgefüllt wird. Nach der Füllung folgt noch eine Reifung für weitere 6 Monate in der Flasche

ERNTETE: Anfang-Mitte September

WEINBESCHREIBUNG:

FARBE:

Leichtes gelb mit grünlichen Reflexen

GERUCH:

Geprägte Aromen von Holunderblüten, Stachelbeeren, Akazienblüten und Salbei

GESCHMACK:

Frisch, eleganter Körper mit einem angenehmen Säurespiegel, mineralisch, gute Persistenz im Abgang mit Noten von tropischen Früchten

SPEISEEMPFEHLUNG:

Vortrefflicher Aperitivwein, würzige Gerichte, Käse, Krustentiere und Spargelgerichte

SERVIERTEMPERATUR: 10°-12° C



JOSEF WEGER di Johannes Weger

39057 Girkaln - Cornaiano (BZ) Italia
Jesuheimstr. - Via Casa del Gesù, 17

Tel. +39 0471 662416
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it