

Südtirol
Sauvignon
DOC
2017
13,5 % Vol.

TRAUBENSORTE .

Sauvignon blanc

LAGE .

Kurtatsch – Hügellage
Schotterböden mit feinen Lehmeinschlüssen

VINIFIKATION .

Kaltmazeration mit anschl. temperaturgezügelter
Gärung und Ausbau im Edelstahl

CHARAKTERISTIK .

gelb mit grünen Reflexen

FARBE .

grüngelblich bis strohgelb

GESAMTSÄURE .

6,2 g/l

RESTZUCKER .

1,7 g/l

LAGERFÄHIGKEIT .

sollte jung getrunken werden; 1–3 Jahre

EMPFEHLUNG .

zu Gemüsestrudel und zu allen Spargelgerichten; wird
auch als Aperitif getrunken

SERVIERTEMPERATUR .

10–11 °C

ÜBER DEN WEIN .

Lange galt der gegen Ende des 19. Jahrhunderts aus
Bordeaux eingeführte Sauvignon in Südtirol als
sperriger, beinahe „störrischer“ Weißwein, der bei
falscher Standortwahl die Erwartungen der
Kellermeister enttäuschte. Besonders in tiefen und
warmen Lagen setzt er einen behäbigen, breiten Körper
an. Die Sauvignonrebe bevorzugt luftige Hänge wie die
Kurtatscher Lagen zwischen 400 und 600
Höhenmetern. Der stetige Luftzug übt einen
klimaregulierenden Einfluss aus. Auf den tiefgründigen,
teilweise stark mit Schotter durchzogenen Böden
entsteht ein filigraner Sauvignon-Typ mit ausgeprägter
Frucht, welche an Holunderblüte, Salbei und
Stachelbeere erinnert. Im Gaumen wirkt er ausgewogen
und saftig, die lebhaftere, nie erlahmende Säure gibt dem
Körper einen markanten Umriss.



Kellerei Kurtatsch
Gen. Landw. Ges.

Weinstraße 23
39040 Kurtatsch
Südtirol/Italien

☎ 0039/0471/880115
☎ 0039/0471/880099

Cantina Produttori Cortaccia
Soc. Agr. Coop.

Strada del Vino 23
39040 Cortaccia
Alto Adige/Italia

www.kellerei-kurtatsch.it
info@kellerei-kurtatsch.it

