


## SAUVIGNON, ALTO ADIGE DOC

**CHF 21.00** **inkl. MwSt.**

**Weingut Obermoser**

Region: Alto Adige (St. Magdalena/Bozen) / Italien
Jahrgang: **2022**
Kategorie: Weisswein
Alkohol: 13.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Sauvignon Blanc 100 %**
Ausbau: Stahltank

**SKU:** I250512.075
**Kategorien:** Italien, Trentino-Alto Adige - Trentino-Südtirol, Weine, Weisswein

### PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Anbau von Sauvignon Blanc in der steinigen Lage am Hörtenberg auf 550 m ü.d.M. hat sich als absolut richtige Entscheidung erwiesen. Die Lage mit ihrem alpin-mediterranen Mikroklima liefert einen Wein mit einem reichhaltigen Körper und einer unheimlichen Vielzahl an Geschmacksnuancen.

**Degustation:**
Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase komplexe Noten von Paprika, unreife Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Brennessel, Holunder und frischgemähtem Gras. Am Gaumen frisch, mit präsenter, gut eingebundener Säure und reichhaltigem Körper. Eine Vielzahl an Geschmacksnuancen gehen in einen anhaltenden Abgang über.

**Ideale Trinktemperatur:** 9 - 12 °C

**Passend zu:**
Spargeln, Zwiebelsuppe, Salat mit Fenchel, Ziegenkäse, Vegetarischen Gerichten, Meeresfrüchten und Fischgerichten. Schöner Aperitif - Wein.

**Weinberg / Reben:**

Grösse / Ausrichtung: 4700 $m^2$, Südhang
Bodenbeschaffenheit: felsiger Untergrund aus Porphyr mit spärlichen Eiszeitablagerungen, 550 m. ü.d.M.
Traubenlese: meist Ende September, manuell in kleine, feste Kisten
Alter der Rebstöcke: ca. 20 Jahre
Haltungssystem: Guyot

**Fermentation:**
Nach der manuellen Lese und Pressen der Trauben, Vergärung über 14 Tage.

**Ausbau:**
Im Stahltank.

**Technische Daten:**
Restzucker: 2.5 g/l
Gesamtsäure: 6.2 g/l