



ROTTENSTEINER

SAUVIGNON

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2023
SORTE: Sauvignon blanc (100%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot
BODEN: sandig, Kalk- und Porphyrböden
ERTRAG: 6.000 l/ha
AUSBAU: Edelstahl
FLASCHENANZAHL: 7.000
LAGERFÄHIGKEIT: 2-3 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 8-10 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 6,2 g/l
RESTZUCKER: 2,7 g/l
ALKOHOL: 14,1 % vol

GESCHICHTE

Der Sauvignon wurde vor rund 150 Jahren vom Habsburger Erzherzog Johann nach Südtirol gebracht. Mittlerweile ist er in ganz Südtirol heimisch und zählt sogar zu den weißen Leitsorten des Landes.

HERKUNFT

Der Sauvignon ist das jüngste Kind aus unserem Keller. 2001 wurden die Reben in Missian gepflanzt – von einem unserer besten Weinbauern – 2003 kamen die ersten Trauben in den Keller.

Mittlerweile arbeiten wir mit Traubengut aus zwei unterschiedlichen Anlagen – eine auf Kalkboden, eine auf Porphyrgestein. Die Kombination aus beiden führt zu einem unverwechselbaren Wein, der sich durch Frucht und Mineralität auszeichnet.

AUSBAU

Nach einer Gärung bei 19°C wird der Sauvignon im Stahltank ausgebaut.

BESCHREIBUNG

Unser Sauvignon zeichnet sich aus durch feine Mineralität, Frische und ausgewogenen Paprika- und Brennessel-Noten. Der Sauvignon eignet sich als Aperitif, als Begleiter zu leichten Vorspeisen und vielen Fischgerichten. Besondere Aufmerksamkeit hat er als Begleiter zu Spargel erreicht: Nicht umsonst trägt er hierzulande auch den Beinamen „Spargelwein“.