



Amperg



Südtiroler Sauvignon „AMPERG“

Wein: Sauvignon AMPERG
Traubensorte: Sauvignon 100%
Form: Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Sauvignon-Trauben für diesen Wein stammen von ausgesuchten Weinbergen aus dem Südtiroler Überetsch.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17° C reguliert, und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr zwei Wochen tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit sanftem Aufrühren der Feinhefe. Gegen April des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt.

Weinbeschreibung:

Der Sauvignon betört mit seinen einmaligen, aromatischen Düften und seinem frischen Bouquet.

Farbe: Leuchtende Farbe mit grüngelblichen Reflexen.

Geruch: Aromatischer, ausgeprägter Geruch, mit Holunder, Stachelbeere und reifen Südfrüchten in der Aromatik.

Geschmack: Kernige Säure; mineralisch und anhaltendem Abgang.

Empfehltsich zu: Vorspeisen, Spargelgerichte, Gemüse- und Fischgerichte Schalen- und Krustentiere.

*präzise
zügig
knackia*



- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton