

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Flora Sauvignon

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Die Trauben für diesen Wein sind sorgfältig selektioniert, allesamt aus dem sanften Hügeln des Überetsch auf einer Meereshöhe von 450 - 530 m. Die Weinberge sind teils nach Westen und teils nach Osten ausgerichtet. Charakteristisch hier sind die Moränenböden mit vulkanischem Porphyrgestein und hohem Steingehalt, die in Kombination mit den hohen Lagen einen einzigartigen Wein hervorbringen.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender kurzer Mazeration und sanfter Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung findet bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank statt. Der Ausbau erfolgt für 8 Monate auf der Feinhefe, teils im Edelstahltank und teils im kleinen Holzfass statt, ohne biologischem Säureabbau.

Weinportrait

Die Sorte Sauvignon wird in Südtirol seit mehr als einem Jahrhundert angebaut. Der intensive Duft nach Zitrusfrüchten und Holunderblüte, sowie die zarte Rauchigkeit und Mineralität am Gaumen sind typisch für diesen Wein. Dieser Sauvignon passt hervorragend zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und weißem Fleisch.

Jahrgang	2024
Anbaugebiet	Überetsch (450-530m)
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Ertrag	46 hl/ha
Alkohol	14,0.%
Gesamtsäure	6,43 g/l
Restzucker	1,7 g/l
Lagerfähigkeit	8 Jahre

