



## BERGKELLEREI PASSEIER



### Sauvignon blanc 2016 DOC Südtirol

**LAGE** Einzellage  
500 m ü.d.M.  
Tiefgründiger Moränenschutt  
Guyot, 6000 Reben/ha

**LESE** Anfang September – Anfang Oktober  
75 dt/ha

**VINIFIZIERUNG**  
Gestaffelte Lese, kalte Verarbeitung,  
Gärung in kleinen Holzfässern und in  
Edelstahl, Ausbau für 9 Monate auf  
der Feinhefe.

**VERKOSTUNGSNOTIZEN**  
**Farbe** Strahlendes goldgelb mit leichten  
grünen Reflexen.  
**Geruch** Komplex und vielschichtig, beginnt  
mit frischem Gras, Zitrus, und  
schwarzem Holunder, geht im Glas  
über in Maracuja, Stachelbeere,  
Pampelmuse, Cassis und andere  
tropische Früchte.  
**Geschmack** Vollmundig und saftig, mineralischer  
Nerv und ein unglaublich intensiver  
und cremiger Abgang.

**Lagerfähigkeit** 5 - 10 Jahre  
**Serviertemperatur** 11 – 12 °C

**ANALYTISCHE DATEN**  
**Alkohol** 14 % vol  
**Säure** 5,9 g/l  
**Restzucker** 2,5 g/l