



**BERGKELLEREI
PASSEIER**



Sauvignon blanc 2017 **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 13,9 % vol
Säure 5,9 g/l
Restzucker 1,3 g/l

Produzierte Flaschen: 3.000