



## BERGKELLEREI PASSEIER



### Sauvignon blanc 2018 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	14,0 % vol
Säure	5,7 g/l
Restzucker	1,9 g/l

Produzierte Flaschen: 4.600