



PFITSCHER



SAUVIGNON BLANC

„Saxum“ 2024

TRAUBENSORTE: Sauvignon Blanc

BEZEICHNUNG: Südtirol DOC

BESCHREIBUNG: Dieser Weißwein gedeiht auf eiszeitlichen Kalkböden. Mit seiner zitronengelben Farbe duftet er unverkennbar intensiv nach Stachelbeeren, Johannisbeeren, Holunder, Flieder und Pfirsich. In der Nase hat er ein sehr fruchtiges und intensives Aroma, im Geschmack ist er trocken mit einem feinen Säurespiel.

VINIFIKATION: Die Gärung erfolgt im Stahlfass bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C. Während des Ausbaus im Stahlfass auf der Feinhefe verfeinern sich Geschmack und Aroma.

HERKUNFT: Völs und Montan

MEERESHÖHE: 500 m – 900 m

LAGERFÄHIGKEIT: 4 – 7 Jahre

FÜLLMENGE: 0,75 l

EMPFOHLENE SPEISEN: Ideal zu Spargel und leichten Fischgerichten

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 12 °C