



## SAUVIGNON 2023

- **Beschreibung:** Seit Ende des 19. Jh. ist diese sehr alte Rebsorte aus Frankreich in Südtirol beheimatet und erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Dieser Weißwein überzeugt durch eine knackige Säure, gepaart mit einem fruchtig-würzigen Geschmack. Der Duft lässt Stachelbeere und Holunderblüte erkennen, die Farbe ist strohgelb mit zart-grünem Rand. Der karge, steinreiche Schotter-Mergelboden gibt dem Wein zudem eine mineralisch-salzige Note.
- **Vinifikation:** Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Anschließende Lagerung und Reifung auf der Feinhefe, zum Teil im kleinen Eichenholzfass.
- **Reberziehung:** Guyotanlage
- **Lage:** Steile Südlage, auf ca. 500 m ü. M
- **Klima:** Alpin-mediterran, geschützt vor Nordwinden
- **Analytische Werte:** Alkohol 13% Vol., Gesamtsäure 7,8g/l, Restzucker 2,4g/l
- **Ertragsmenge:** 55 hl/ha
- **Trinkreife:** Bis zu 3 Jahre
- **Empfohlene Speisen:** Ideal zu vegetarischen Vorspeisen, zu Knödeln, Fisch, hellem Fleisch und zu frischem Ziegenkäse.
- **Serviertemperatur:** 10–12°C

weingut ebner tenuta

Fam. Florian Unterthiner

Atzwang 18, 39054 Atzwang/Ritten

Tel. +39 0471 353 386, [info@weingutebner.it](mailto:info@weingutebner.it)

[www.weingutebner.it](http://www.weingutebner.it)