



STEFFLHOF

GEORG ANDERGASSEN



Sauvignon

SÜDTIROL DOC ALTO ADIGE

Lage: Der Weinberg befindet sich auf 550 m Höhe in der Gemeinde Jenesien, oberhalb von Bozen. Es handelt sich um einen steilen, nach Südosten ausgerichteten Hang, der ausschließlich von Hand bewirtschaftet wird. Die kühlen Winde in diesen Höhen bringen Finesse und Eleganz in die Trauben.

Bodenbeschaffenheit: Lehmiger Kalkboden mit einer guten Kalkversorgung.

Bearbeitung und Vinifikation: Handarbeit vom Schnitt bis zur Ernte; Ganztraubenpressung unter Ausschluss von Sauerstoff und direkte Gärung bei 16 Grad ohne Vorklärung. Reifung ausschließlich in Edelstahl.

Sensorische Eigenschaften: Ein Wein, der durch seine Eleganz und Finesse überzeugt. Knackige natürliche Säure kombiniert mit einer frischen Salzigkeit.

Empfehlung: Ideal zu Vorspeisen, kalten Fischvorspeisen und Spargel

Jahrgang: 2020

Serviertemperatur: 11 – 13° C

Ertrag: 75 hl/ha

Alkohol: 13% Vol

Lagerfähigkeit: 3 Jahre

Ernte: Mitte September

Säure: 7,0 g/l

Restzucker: 1,1 g/l

Rebfläche:
5.000 qm in Hanglage

Erziehung: Drahtrahmen

Produktion: 3.000 Flaschen