

SAUVIGNON Blanc Bagueri

Charakterlich klar, konzentriert, starker Struktur und Körpers.

Aussehen, Aroma und Geschmack

Farbe: gelb mit Mineral-Abglanz

Aroma: Abweichung von klassischen frischen Sauvignons - Sortenwein, doch speziell und vielfältig. erinnert an Holunderblüten, Muscat, getrocknetes Gras, grüne Paprika, vollendet mit der Aroma von Melone und reifer Birne.

Geschmack: glatt und seidig, mittleren Körpers mit einer zarten Frische. Beim Abgang vom angenehmen Duft der Pampelmuse begleitet.

Der Sommelier empfiehlt

Zum Essen: würzige Fischspeisen, Hühnergerichte, Nudeln mit Basilikum und erfrischende Salate

Alterungspotential: bis zu 10 Jahre

Serviertemperatur: 12 °C.



Herstellungsmethode

Herkunft

Anbaugebiet: Brda

Lage: Südwesten, Osten

Weinberggestalten: terrassenartig

Meereshöhe: 100-200 m

Einzugsart: einfacher Guyot

Anpflanzungsdichte: 4500 - 5000 Rebstöcke/ha

Alter der Weinberge: 10 - 20 Jahre

Bodentyp: schweren Boden, entwässert, Ton, Sandstein

Klima: submediterran, Mischung warmer Meereswinde und kalter Alpenwinde

Trauben:

Rebsorte: 100% Sauvignon blanc

Weinlese: ausschließlich manuell

Fermentation

80% in Stahltanks, T= 12-14°C

20% in neuen Barriquefässern

Reifen:

20% in französischen Barriquefässern, 5 Monate »sur lie«

80% in Stahltanks

Malolaktische Gärung (MLF): Nur in Barriquefässern

Auszeichnungen

Jahr und die Namen der Auswertung

2014 Concorso enologico internazionale (Italiya)

Weinlese Auszeichnung

2011 Gran menzione

2015	Concorso Internazionale Vini di Montagna	2012	Silber Medallie
2017	Slovenski festival vin (Slovenia)	2013	Der beste weiße trockene Wein
2018	Decanter wine awards	2013	Bronzemedaille

Parameter

Jahrgang des Weins: 2015
Alkohol: 13,5 % vol
Gesamtsäuregehalt: 5,43 g/l
pH: 3,35
Zuckerreste: 3,7 g/l