

Sauvignon Blanc Quercus

Verführerisch und mondän. Explosion von frischen Früchten.

Aussehen, Aroma und Geschmack

Farbe: Strohgelb

Aroma: stark nach Holunder, Kiwi, Stachelbeere und Passionsblume

Geschmack: Mittelvoller Körper, knackige Frische und leicht pikant beim Abgang

Der Sommelier empfiehlt

Zum Essen: Eleganter Aperitif, vorzüglich mit frischen Salaten, Fischgerichten und leichten Käsesorten.

Alterungspotential: bis zu 3 Jahre

Serviertemperatur: 8-10°C

Herstellungsmethode

Herkunft

Anbaugebiet: Brda

Lage: Südwesten, Osten

Weniberggestaltung: terrassenartig

Meereshöhe: 80 - 200 m

Anzuchtsart: einfacher Guyot

Anpflanzungsdichte: 4500 - 5000 Rebstöcke/ha

Alter der Weinberge: 10 - 20 Jahre

Bodentyp: Mergel, Sandstein

Klima: submediterran, Mischung warmer Meereswinde und kalter Alpenwinde

Trauben

100 % Sauvignon blanc

Weinlese: ausschließlich manuell

Fermentation

100% in Stahltanks, T=12°C

Reifen

100% in Stahltanks, 6 Monate »sur lie«

Malolaktische Gärung (MLF): keine

Auszeichnungen

Jahr und die Namen der Auswertung

2017 5 star wines Vinitaly - Italien
2017 Concours Mondial Bruxelles
2017 Galicja Vitis (Polen)
2018 Concours Mondial Bruxelles

Weinlese Auszeichnung

2016 91 punkte
2016 Silbermedaille
2016 Goldmedaile
2017 Goldmedaile



Parameter

Jahrgang des Weins: 2019

Alkohol: 13,5% vol

Gesamtsäuregehalt: 5,12 g/l
pH: 3,36
Zuckerreste: 4,1 g/l