SAUVIGNON BLANC PETER ZEMMER

Rebsorte: Sauvignon – Südtiroler DOC

Herkunft: Auf schwachwüchsigen Unterlagen veredelt und auf Drahtrahmen (Guyot) gezogen, gedeiht dieser Sauvignon auf einer Höhe von 450 Metern ü.d.M. auf Lehm und kalkhaltigem Schotter von Moränensedimenten in der Fraktion Bucholz (Gemeinde Salurn). Die gute Lage des Weinberges, die sehr geringen Erträge sowie warme Tage und kühle Nächte sind die idealen Voraussetzungen für eine optimale Reife der Trauben.

Hektarertrag: 55 hl

Vinifikation: Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt eine acht- bis zehnstündige Kaltmazeration um die wertvolle Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Anschließend werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 19 °C im Edelstahlgebinde.

Charakteristische Eigenschaften: Feiner, aromatischer Weißwein, der durch seine angenehme Säure sehr lagerfähig ist und ein interessantes, ausgewogenes Aroma entwickelt.

Farbe:	grünlich bis strohgelb
Geruch:	Brennnessel, Honig, Paprikaschote und Holunder
Geschmack:	reich, harmonisch, von guter Frucht mit langanhaltender Säure

Speisenempfehlung: Vorspeisen, Spargel, Fisch, Gemüsegerichte

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Lagerfähigkeit: 3 – 5 Jahre

PETER ZEMMER Weingut | Weinstraße 24 | 39040 Kurtinig a.d.W. (BZ) | Südtirol/Italien
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com