

# GFILL

## SAUVIGNON

SÜDTIROL DOC

### DER WIND-GEKÜSSTE

Tagsüber warm-mediterrane Temperaturen, abends ein kühles Lüftchen. Weite Grünflächen zum Durchatmen, immer wieder prächtige Ansitze zum Staunen: Schon früher, noch bevor eine der ersten Sauvignon-Rebanlagen errichtet wurde, war die leicht hügelige und magisch anmutende Gfiller Gegend bei den Hitzegeplagten und Ruhesuchenden beliebt. Nord- und Südwinde treffen sich hier mit den kühlen Fallwinden der Mendel zum Stelldichein und bescheren diesem im Moränenboden gedeihenden Sauvignon seine unvergleichliche Frische.

### WEINBESCHREIBUNG:

Fruchtbetonte sortentypische Aromen nach Holunder, verschiedenen Zitrusfrüchten, Stachelbeere und leicht würzigen Noten. Geschmacksintensives Mundgefühl mit knackiger Säurestruktur und mit salzigem Abgang.

### TERROIR:

Hanglagen oberhalb von St. Pauls mit gut durchlüfteten Kalkschotterböden (450 -550m.ü.d.M.)

**ALTER DER REBEN:** ca. 15-20 Jahre

**JAHRGANG:** 2023

**LESEZEITRAUM:** Mitte September

### VINIFIKATION:

Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank und anschließende Reife auf der Feinhefe

**OPTIMALE TRINKREIFE:** bis zu 5 Jahre

### SPEISEEMPFEHLUNG:

Als Aperitif, Spargelgerichten, zu hellem Fleisch und Thunfisch

**SERVIERTEMPERATUR:** 10°-12°C

**ALKOHOL:** 13.5% vol.

**GESAMTSÄURE:** 5.9 g/l

**RESTZUCKER:** 1 g/l

