

AMANDUM SAUVIGNON

Sauvignon DOP Friuli Isonzo



Weinprofil

Rebsorte
Reiner Sauvignon

Jahrgang
2020

Ursprungsbezeichnung
DOP Friuli Isonzo Sauvignon

Alkohol (% vol.)
13%

Restzucker
Trocken

Bodentyp
Ebene, reich an Kies und Schotter, Tonbeimengung von rötlicher Farbe durch die Präsenz von Eisen- und Aluminiumoxid. Gut belüftetes, nicht zu warmes und trockenes Areal.

Reberziehung
Guyot

Methoden der Schädlings und Krankheitsbekämpfung
Integrierte Schädlingsbekämpfung auf minimalen Umweltauswirkungen.

Lesezeitpunkt
Mitte September

Vinifikation
Die Trauben werden vorsichtig entrappt und gepresst. Die Gärung erfolgt in Inox—Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur (15°C – 18°C).

Ausbau
Am Ende des Gärprozesses wird der Wein in Inox-Edelstahlbehälter umgefüllt. Dort reift für 10 Monate „sur lies“. Nach der Flaschenabfüllung verfeinert noch in klimatisierten Lagerräumen.

Sensorische Eigenschaften

Farbe
Intensives Zitronengelb, sehr klar und leuchtend mit sehr lebhaften Reflexen.

Duft
Das Bouquet ist typisch für die Rebsorte und bietet Aromen von exotischen Früchten, aromatischen und balsamischen Kräutern (Salbei und Minze) sowie Zitrusfrüchten. Zart und doch ausdrucksstark und intensiv im Geschmack.

Geschmack
Am Gaumen ist der Wein trocken, aber frisch und mineralisch; die Aromen der Nase harmonisieren hervorragend mit den Geschmacksnoten. Fein und elegant. Der Abgang ist erfrischend und erinnert an Minze.

Wein-Speisen Empfehlungen
Ein Wein, der hervorragend zu Fisch passt, vorzugsweise zu Spargel und Eiern.

Serviertemperatur
Bei 12° C anbieten