

SAUVIGNON BLANC

Südtirol DOC

Rachtl



BEZEICHNUNG	Rachtl Sauvignon
REBSORTE	Sauvignon blanc
JAHRGANG	2020
ERTRAG (hl/ha)	60
GEMEINDE	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten, Italy
WEINBAUZONE	Völser Aicha
HÖHENMETER	550-600m
NEIGUNG (%)	50-70%
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
SERVIERTEMPERATUR (°C)	10-12°
REIFEPOTENTIAL (Jahre)	10
<hr/>	
ALKOHOL (Vol. %)	13,5
RESTZUCKER (g/l)	0,6
SÄURE (g/l)	6,3
PH-WERT	3,2
WEINLESE	September/Oktober

BESCHREIBUNG. Sauvignon Rachtl ein Wein welcher nur in ausgewählten Jahren, welche die besten Voraussetzungen erfüllen, erzeugt wird. Eine Selektion unserer besten Trauben. Dieser Sauvignon erleuchtet in einem satten Strohgelb. Wir finden darin aromatische und würzige, sowie fruchtige und mineralische Noten im Gaumen und einem saftigen, salzigen anhaltenden Nachhall.

SPEISEEMPFEHLUNG. Wir empfehlen helles Fleisch, Vorspeisen sowie Fischgerichte und gereife Käsesorten.

VINIFIKATION UND AUSBAU. Händische Lese und Traubenselektion. Nach einer kurzen Maischestandzeit folgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für zwölf Monate im Holzfass (Tonneau) sowie 30 Monate Flaschenlagerung.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09

SAUVIGNON BLANC

Südtirol DOC

Rachtl



NOME	Rachtl Sauvignon
UVE	Sauvignon blanc
ANNATA	2020
RESA PER ETTARO (hl)	60
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti, Italy
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	550-600m
PENDENZA (%)	50-70%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
INVECCHIAMENTO (anni)	10
CONT. ALCOLICO (vol. %)	13,5
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	0,6
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	6,3
VALORE pH	3,2
VENDEMMIA	settembre/ottobre

DESCRIZIONE: Il Sauvignon Rachtl è un vino che viene prodotto solo in annate selezionate che soddisfano le migliori condizioni. Una selezione delle nostre migliori uve. Questo Sauvignon brilla in un ricco giallo paglierino. Al palato troviamo note aromatiche e speziate, ma anche fruttato e minerale. Un Retrogusto succoso e salato.

RACCOMANDAZIONI

Si consigliano carni bianche, antipasti, piatti di pesce e formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO. Vendemmia manuale e selezione delle uve. Una breve macerazione è seguita da una lenta fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per dodici mesi in botti di legno (tonneau) e 30 mesi di affinamento in bottiglia.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09

SAUVIGNON BLANC

Südtirol DOC

Rachtl



NAME	Rachtl Sauvignon
GRAPEVARIETIES	Sauvignon blanc
VINTAGE	2020
YIELD PER HECTARE (hl)	60
TOWNSHIP	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomites, Italy
PRODUCTION AREA	Völser Aicha, Unteraicha Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDE	550-600m
GRADIENT (%)	50-70%
EXPOSURE	South-South-West
SERVING TEMPERATURE (°C)	10-12°
AGEING CAPACITY (years)	10
ALCOHOL CONTENT (Vol. %)	13,5
RESIDUAL SUGAR (g/l)	0,6
TOTAL ACIDITY (g/l)	6,3
PH VALUE	3,2
HARVEST	September/October

DESCRIPTION: Sauvignon Rachtl is a wine which is only produced in selected years which fulfil the best conditions. A selection of our best grapes. This Sauvignon shines in a rich straw yellow. We find aromatic and spicy, as well as fruity and mineral notes on the palate. A juicy, salty lingering finish.

FOOD RECOMMENDATION.

We recommend white meats, starters, fish dishes and mature cheeses.

VINIFICATION AND AGEING. Hand harvest and grape selection. A short maceration period is followed by slow fermentation at a controlled temperature. maturing for twelve months in wooden barrels (tonneau) and 30 months of bottle ageing.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09