

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