

Südtiroler Sauvignon DOC



Der Sauvignon ist das jüngste Kind aus dem Keller der Rottensteiner. 2001 in Missian von einem unserer besten Weinbauern gepflanzt, kamen die ersten Trauben 2003 in unsere Keller. Es ist allgemein bekannt, dass Eppan eine hervorragende Zone für Sauvignon ist, und mehrere Sauvignon aus Eppan haben höchste Ehren erreicht. Deshalb glauben wir, dass auch unserer einige Beachtung verdient, mit seinem Salz, seiner Frische und seiner feinen Aromatik mit den typischen Paprika- und Brennessel-Noten. Der Sauvignon eignet sich als Aperitif, mit nicht zu schweren Vorspeisen und den meisten Fischgerichten. Besondere Aufmerksamkeit hat er in Kombination mit Spargeln erreicht: nicht umsonst hat er hierzulande auch den Beinamen „Spargelwein“.

Ein Sauvignon hält 2-3 Jahre und erreicht sein Maximum bei einer Temperatur von 12 – 14 °C.

Rebfläche: 1 Hektar
Erziehungsform: Guyot
Boden: Sand
Ertrag: 6000 l/ha
Sorte: Sauvignon blanc (100 %)
Ausbau: Edelstahl
Säure: 7,1 g/l
Restzucker: 3,7 g/l
Alkohol: 13,8 % vol