

Sauvignon Blanc

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Beschreibung: Sein intensives, aber elegantes Aroma nach Holunder und exotischen Früchten machen ihn zu einem Weißwein der Extraklasse.

Lage: Eppan Berg - eine Anlage, die auf ca. 600m Meereshöhe liegt.

Boden: Lehmig, sandig, aber auch steiniger Boden mit guter Tiefgründigkeit.

Lese: Mitte September

Ertrag: Etwa 60 hl/ha

Ausbau: Bei speziellen Jahrgängen entscheiden wir uns für eine Ganztraubenpressung. Die Mazeration, die natürliche Vorklärung und die Vergärung des Mostes finden im Edelstahl statt. Anschließend wird der Wein bis zur Abfüllung auf der Feinhefe gelagert.

Lagerfähigkeit: Mindestens 3 Jahre

Serviertemperatur: 10 - 12°C

Speisenempfehlung: Unser Sauvignon eignet sich sehr gut zu Spargeln, Zwiebelsuppe, Schnecken und verschiedenen Fischgerichten. Außerdem kann man ihn hervorragend zu asiatischem Essen oder auch in Kombination zu Ziegenkäse oder zu einem Robiola (Tre Latti - Ziegen-, Schaf-, Kuhmilch) mit etwas Feigenmostarda.

DE SILVA *Terroir*

Der Familiennamen De Silva stammt von unseren Vorfahren und steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten und Pflege des Bodens der alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

