



KUPELWIESER

SAUVIGNON D.O.C. ALTO ADIGE

SLOŽENÍ:

100% Sauvignon Blanc

PĚSTOVÁNÍ a SKLIZEŇ:

Pěstování metodou guyot v nadmořské výšce 450 m, kde výrazný rozdíl denních a nočních teplot napomáhá k dosažení ideální zralosti v okamžiku sklizně. Výtěžnost 55 q/ha.

VINIFIKACE:

hrozny zbavené stopek jsou lisovány a poté macerovány za studena po dobu 8 – 10, další lisování a spontánní číření vína. Alkoholová fermentace v nerezových tancích na vybraných kvasinkách při teplotě 19°C.

CHARAKTERISTIKA A DOPORUČENÉ

POKRMY:

ušlechtilé bílé víno, s výraznou kyselinkou, vhodné k archivaci, s fascinující a vyrovnanou vůní. Barva slámově žlutá se zelenkavými odlesky. Ve vůni poznáte bezinky, kopřivy a náznaky medu. Chuť bohatá a harmonická, vyvážený poměr kyselin a ovocnatosti.

Výborně doplní všechny předkrmy, recepty z chřestu a ryb i zeleninové pokrmy.

Podáváme ideálně při 12 - 14°C.

ARCHIVACE: 3 – 4 roky

