

Schinterhof Schinterhof Sauvignon Blanc Südtiroler Alto Adige DOC



Art.-Nr.:	062263
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im großen Holzfaß
Farbe:	Weiß
Fasslagermonate:	12
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2022
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Restzucker:	2,40 g/l
Säure:	7,90 g/l
Serviertemperatur:	10
Trinkreife:	11
EAN:	8014146240246

Preise

Flasche 25,00 € brutto

Preis pro Liter: 33,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Allgemeine Angaben

Rebstock:

- Klon 530 (Frankreich)
- Unterlage: 125 AA KL26
- Pflanzdichte: 8.000 Stöcke

Fläche:

- 1 ha

Alter der Reben:

- 6 Jahre

Jahrgang:

- 2021

Lage

Anbaugebiet:

- Eisacktal

Gemeinde / Fraktion:

- Barbian – Kollmann

Einzellage:

- Schinterhof

Höhenlage:

- 400–450 m ü. d. M.

Bodenbeschaffenheit • Schottriger Boden

- Sandige Moränenablagerungen
- Gemisch aus Schiefer, Gneis, Granit und vor allem Quarzporphyr

Witterungsverlauf 2021 • Kühler Jahresbeginn mit vielen Niederschlägen

- Frost im April, jedoch ohne größere Schäden im unteren Eisacktal
- Sehr heißes Frühjahr, Abkühlung erst im Juli durch Niederschläge
- Gute Witterung im August und September, jedoch von Unwettern begleitet
- Verzögerte Reife im unteren Eisacktal
- Gute physiologische Reife trotz sehr später Traubenlese

Weinbereitung • Schonende Pressung

- Kurze Maischestandzeit
- Stabulation: ca. 4 Tage bei etwa 5 °C in Edelstahltanks
- Kein biologischer Säureabbau
- Ausbau: • 80 % in Tonneaux (500-Liter-Holzfässer)
- 20 % in Edelstahltanks

- Reifung: • 12 Monate auf der Feinhefe

Sensorische Beschreibung • Aromen von zarter gelber Grapefruit bis Stachelbeere

- Ausdrucksstark und kraftvoll
- Saftiger, mineralischer Geschmack

Analytische Daten • Alkohol: 14,5 % vol

- Gesamtsäure: 7,9 g/l
- pH-Wert: 3,21
- Restzucker: 2,4 g/l
- Keine malolaktische Gärung (in diesem Jahrgang)

Ertrag und Reife • Ertrag: 60 hl/ha

- Trinkreife: 2023–2033

