



STEINHAUS

ALTO ADIGE

SAUVIGNON BLANC ALTO ADIGE D.O.C.

BEZEICHNUNG: Alto Adige D.O.C.

REBSORTE: 100% Sauvignon Blanc

LAGE DER WEINBERGE: Westlich auf 600 Metern über dem Meeresspiegel in einer das Etschtal dominierenden Position

BODENBESCHAFFENHEIT: Moränischer Ursprung mit gutem Skelettanteil
ERTRAG PRO HEKTAR: 65 dz

WEINLESE: Von Hand in 20-kg-Kisten mit anschließender Auslese der besten Trauben

ERNTEZEIT: Ab Ende September

WEINBEREITUNG UND AUSBAU: Die frisch verlesenen Trauben werden sanft gepresst und der Most wird einer statischen Klärung unterzogen. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks statt. Die Gärung findet bei einer kontrollierten Temperatur in Edelstahltanks statt. Der Wein ruht dann den ganzen Winter über auf seinem feinen Hefesatz und wird im darauffolgenden Frühjahr in Flaschen abgefüllt, wobei er sein unverwechselbares Aroma, seine Frische und seinen Geschmack behält

FARBE: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

BOUQUET: Aromatisch und duftend, mit einem Hauch von reifen Stachelbeeren, Holunder und zarten Kräuternoten

GESCHMACK: Angenehm und fruchtig

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

FLASCHE: Burgunder 750ml

VERSCHLUSS: Kork

EMPFOHLENES GLAS: Tulpenkelch

SERVIERTEMPERATUR: 12- 14° C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG: Perfekt zu Aperitifs und Vorspeisen.
Ein perfekter Begleiter zu Fischgerichten, insbesondere zu Schalentieren



www.wsteinhaus.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA