



Sauvignon



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



REBSORTE

100% Sauvignon



ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die bei adäquatem Reifegrad gelesenen, gesunden Trauben kommen unmittelbar zur Pressung und der Most wird zur Extraktion der Aromastoffe 24 Stunden bei Temperaturen von 5-7 °C auf den Schalen belassen. Nach der Gärung bei Temperaturkontrolle reift der Wein langfristig auf den eigenen Hefen.

FARBE

Helles Strohgelb, auf grünlich tendierend.

BOUQUET

Frisch, intensiv nach grünen Paprikaschoten, Holunder, Salbei.

GESCHMACK

Frisch, angenehm fruchtig, nachhaltig.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 9° – 10° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Angesichts der eleganten Struktur empfiehlt sich die Verbindung mit Krustentieren, mageren Vorspeisen sowie Zwischengerichten mit Meeresfrüchten.