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:

• 2022

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• 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

8 014146 240246 >