



Sauvignon Blanc Prail

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Sortentypischer Sauvignon Blanc aus Südtirol

Beschreibung:

Auf den kühlen, kalkhaltigen Hanglagen entwickelt der Sauvignon Eleganz und eine Fülle von Aromen. Diese Eigenschaft verdankt er seiner Reife. Die Gärung erfolgt zu einem Teil in Edelstahltanks und ein Teil des Mostes gärt im grossen Holzfass. Nach 6-monatiger getrennter Reifephase auf der Feinhefe, werden die Weine assembliert und schonend abgefüllt.

Degustationsnotiz:

Blasses Gelb mit grünlichen Akzenten. Ein expressives Nasenbild, das Noten nach Grapefruit, Stachelbeeren und Holunderblüten zeigt. Am Gaumen von bezaubernder Lebendigkeit und Frucht, nebst den zitrischen Aromen auch eine Spur Salbei, konzentriert und feintexturiert, zartmineralisches Finale mit langem Nachhall.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1262924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Prail

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.