



## 2020 Quintessenz

Sauvignon Blanc Südtirol Alto Adige DOC, Kellerei Kaltern

Mineralität von 18 Jahre alten Reben

### **Beschreibung:**

Seit dem Ende des 19. Jahrhunderts gedeiht Sauvignon Blanc schon in Südtirol und findet sich bestens mit den klimatischen Gegebenheiten zurecht. Die Trauben für diesen Wein stammen von lehmigem Kalkschotter mit Spuren von Porphyry und Granit, welche einen hohen Silikatanteil besitzen. Die Mineralität des Bodens haben die Beeren in sich aufgenommen und der Wein spiegelt dies wider. Strahlend goldgelb, sehr fruchtbetont mit reifer Stachelbeere und saftigem Pfirsich, schöner Schmel am Gaumen und eine pikante Salzigkeit im Abgang.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Südtirol
<b>Produzent:</b>	Cantina Kaltern
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.00/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1210920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Quintessenz

Sauvignon Blanc Südtirol Alto Adige DOC  
Kellerei Kaltern

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.00/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren