



Vigna OBERKERSCHBAUM Sauvignon

Der Oberkerschbaum zeigt sich im Glas von einer intensiv strohgelben Farbe mit zart grünlichen Reflexen. Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Grapefruit und Bergamotte, vermischen sich mit zarten Düften von Feuerstein und Brennnessel. Am Gaumen setzen sich diese Fruchtigkeit fort, ein Sauvignon mit harmonischer Komplexität, die ihn trotz seiner rassigen Säure nie zu schlank wirken lässt, ein Wein, der mit aromatischer Länge überzeugen kann.

Dieser Sauvignon ist eine Selektion aus den besten Trauben unseres Ansitzes Oberkerschbaum in Buchholz / Salurn auf 750 – 800 m.ü.d.M.. Das Weingut Oberkerschbaum zählt dank des besonderen Mikroklimas, der idealen Ausrichtung und der herausfordernden Höhenlage zu einer der spannendsten Cru-Lagen für Südtiroler Sauvignon.

Nur die Klassifizierung "Vigna" garantiert in Südtirol die Herkunft eines Lagenweines.

TRAUBENSORTE

Sauvignon

BODEN

Lehm und Kalkschotter

VINIFIKATION UND REIFE

Nach der Anlieferung werden die Trauben leicht gequetscht und der Most für einige Stunden in Kontakt mit den Schalen belassen, um die Fruchtigkeit des Weines hervorzuheben. Nach einer sanften Pressung und natürlichen Sedimentation der Trubstoffe gärt der Most bei kontrollierter Temperatur. Nach der Gärung reift der Oberkerschbaum Sauvignon für weitere 8 Monate auf der Feinhefe in Eichenholzfässern. Die Feinhefe wird monatlich aufgerührt (Battonage).

SERVIERTEMPERATUR

14° - 16° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Herrlich in komplettem Alleingang zu verkosten, lässt er sich auch mit Krustentieren, anspruchsvolleren Fischzubereitungen und asiatischen Gerichten kombinieren.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

