



GREEL

SAUVIGNON

RISERVA 2022

Südtirol · Alto Adige DOC

Rund um den Hof „Greel“ auf 600 Höhenmetern wachsen auf kargen Porphyerverwitterungsböden die Trauben für diesen strukturierten Sauvignon Blanc. Hermann Wenter hat sich absoluter Qualität verschrieben. Sein Motto lautet „Von nichts kommt nichts!“. Dementsprechend verbringt er den Großteil seiner Zeit in den steilen Rebterrassen. Die Trauben von den alten Rebstöcken sind zwar sehr wenig, dafür jedoch äußerst extraktreich und geschmacksintensiv.

Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc
Böden:	tiefgründige Porphy- Verwitterungsböden vulkanischen Ursprungs
Anbaugebiet / Höhenmeter:	Leitach, oberhalb von Bozen, 600 Meter ü.d.M.
Klima / Ausrichtung:	Süd-Süd-Ost-Ausrichtung, perfekte Sonneneinstrahlung, kühle Dolomitenwinde
Durchschnittlicher Niederschlag:	769 mm
Durchschnittliches Alter der Reben:	30 Jahre
Erziehungsform / Bestockung:	Spalier, 6625 Rebstöcke / ha
Ertrag:	42 hl
Lese:	Selektive Handlese 17. - 24. September

Vinifikation: Schonende Pressung und kontrollierte Gärung, Ausbau auf der Feinhefe im großen Holzfass (3500l) sowie im Barrique zweiter und dritter Belegung für 12 Monate.

Jahrgangsverlauf 2022: Im Jahr 2022 kam es zu einem späten Austrieb. Die Blüte fiel auf eine niederschlagsfreie Zeit mit milden Temperaturen und ermöglichte einen guten Fruchtansatz. Es folgten überdurchschnittlich hohe Temperaturen. Durch gekonnte Laubarbeit der Weinbauern sowie eine frühe Lese konnten perfekt-gesunde Trauben geerntet werden. Das Resultat sind ausgewogene, kraftvolle Weine mit viel Extrakt.

Beschreibung: Sattes Goldgelb mit grünlichen Reflexen, dichte, komplexe Nase, reife tropische Frucht, Holunderblüte, ein Hauch von Schießpulver und weißem Pfeffer, am Gaumen wuchtig, spannungsgeladen und engmaschig, belebende Säurestruktur, langer, salziger Abgang.

Speisenbegleitung: Hervorragend zu Schlutzkrapfen sowie zu Schafskäse, exzellent zu Krustentieren wie Kaisergranat, Garnelen oder Spaghetti mit Bottarga, genial zu geschmorten Wachteln mit Granatapfelcouscous.

Empfohlenes Glas:	Bordeauxglas
Trinktemperatur:	8 - 10 Grad Celsius
Reifepotenzial:	8 Jahre und mehr
Erster Jahrgang:	2011

Analytische Daten

Alkoholgehalt:	15 % Vol
Restzucker:	1,5 g/l
Säuregehalt:	6,5 g/l