KELLEREI BOZEN
CANTINA·WINERY

MOCK

SAUVIGNON

Südtirol · Alto Adige DOC

Die „Selection" Linie verkörpert das bestmögliche Zusammenspiel zwischen Rebsorte, Bodenbeschaffenheit und Mikroklima. Besonderes Traubengut aus vom Kellermeister ausgewählten Lagen bringt ausdrucksvolle, sortentypische und komplexe Weine hervor. Der Sauvignon Mock vereint vegetale und fruchtig-blumige Töne und verbindet rassige Säure mit vollmundigem Geschmack.

Rebsorte	Sauvignon Blanc
Anbaugebiet/Klima	Bozen, Steillagen mit Schotterböden auf 500 Meter ü.d.M., große Temperatur-unterschiede
Ernte	September
Weinbereitung	Nach kurzer Kaltmazeration werden die reifen Trauben schonend gepresst, die Gärung und Lagerung erfolgt in Stahltanks.
Charakteristik	**Farbe:** helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen **Geruch:** nach, Brennnessel, fruchtig nach Pfirsich und Grapefruit, blumige Düfte von Akazie und Holunder, im Alter mineralisch nach Feuerstein **Geschmack:** kernige Säure, anhaltend am Gaumen, aromatisch und kräftig
Passend zu	Kräutern und Fisch, wie Lachs und Forelle, grünen und weißen Spargeln, Geflügel und Salaten
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	14 % vol*
Restzucker	3,6 g/l*

** Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.*