



COLLIO SAUVIGNON *Pàjze*



KLASSIFIZIERUNG: Collio D.O.C. (Qualitätswein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung)

NAME: Sauvignon weiß

PRODUZIERTE FLASCHEN: 12.000

ANBAUGEBIET: San Floriano Del Collio – Ortschaft Ascì und Bivio (Friaul Italia), Hügellandschaft eozänen Ursprungs, aus Keuper Boden – und Sandboden Schichtungen bestehend.

REBSORTE: 100% Sauvignon.

KULTIVIERUNGSSYSTEM: Guyot. Doppel umgeworfen bewusst reduziert der durchschnittliche Ertrag ist 60 - 70 Zentner pro Hektar.

ZEIT DER WEINLESE: Mitte September Handlese.

WEINHERSTELLUNG: Sanfte Pressung mit sofortiger Trennung von den Schalen und Flüssigkeit.

GÄRUNG: Im Stahltank bei thermokontrollierter Temperatur.

VERFEINERUNG: Für ca. vier bis fünf Monate in Stahl danach für drei weitere Monate in der Flasche aufbewahrt.

ALKOHOLGEHALT: 13 – 14 % Vol. (je nach Jahrgang)

SENSORISCHE MERKMALE

FARBE: Strohgelb mit leicht grünlichem Schimmer.

DUFT: Intensiv und nachhaltig, erinnert an exotische Früchte, Ananas, Paprikaschoten, Salbei und Gewürzminze.

GESCHMACK: Sehr gut strukturiert, trocken, lebendig, alkoholwarm, weich und fruchtig.

EMPFEHLUNG: Passt zu Vorspeisen, zu kräftigen Hauptgerichten mit Saucen, Meeresfrüchten und Krebstieren.

TRINKTEMPERATUR: ca. 10 – 12°C.

Dieser Wein aus der klassischen Weinrebe " Sauvignon " stammt aus der Kellerei Muzic. Die Lese findet in den frühen Morgenstunden statt, damit die Trauben in kühlem Zustand in die Kellerei kommen. Der durch leichtes Auspressen gewonnene Most wird lange bei niedriger, genau kontrollierter Temperatur vergoren.