

SAUVIGNON BLANC PRAESULIS 2022



Gump Hof – Markus Prackwieser, Südtirol

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Maracuja
Stachelbeere
Holunderblüte
Grapefruit
Gras
Grüne Paprika

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Sauvignon blanc

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100 ((Jhg. 2019))

Parker Wine Advocate

90/100

Wine Enthusiast

92/100 ((Jhg. 2019))