SAUVIGNON BLANC PRAESULIS 2022



Gump Hof - Markus Prackwieser, Südtirol

GESCHMACK

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

AROMEN

Maracuja Stachelbeere Holunderblüte Grapefruit Gras Grüne Paprika

STIL

erfrischende Säure, trocken

ANLASS

auf der Terrasse Abend mit Freunden Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



Rebsorten Sauvignon blanc

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

Ausbau ausgedehntes
Hefelager
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100 ((Jhg. 2019)) Parker Wine Advocate 90/100 Wine Enthusiast 92/100 ((Jhg. 2019))

