SAUVIGNON BLANC PRAESULIS 2023



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	• • • • •	sehr lang

AROMEN

Grapefruit Holunderblüte Stachelbeere Maracuja Gras

Grüne Paprika Bergbach (Mineraltiät)

STIL

erfrischende Säure trocken

ANLASS

auf der Terrasse Abend mit Freunden Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten

Sauvignon blanc

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100 Parker Wine Advocate 90/100 Wine Enthusiast 92/100

