

SAUVIGNON BLANC MEDIAEVUM 2023



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

Zitrone
Roter Apfel
Gras
Stachelbeere
Grüne Paprika
Schwarze Joha.

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
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

88/100

Der Sauvignon Blanc "Mediaevum" 2023 vom Gump Hof ist ein eleganter Weißwein, der die typischen Aromen der Rebsorte mit der Frische und Präzision des Südtiroler Terroirs verbindet. Die Weinberge liegen im südlichen Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 450-550 Metern über dem Meeresspiegel, die Böden sind geprägt von kalkhaltigen Moränen mit festem Quarzporphyr. Bei einer Hangneigung von 50-70% fällt viel Handarbeit an, die Trauben werden entsprechend sorgfältig von Hand gelesen und anschließend schonend verarbeitet. Der Ausbau erfolgt über acht Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe, was dem Wein seine dichte Struktur und Frische verleiht.

In der Nase ist der Mediaevum vielschichtig. Die Aromen von Zitrusfrüchten, rotem Apfel und Stachelbeere treffen auf kräuterwürzige Noten und auch die typischen Nuancen von grüner Paprika, Gras und schwarzer Johannisbeere sind vertreten. Am Gaumen zeigt er sich frisch, mit lebendiger Säure, saftig und elegant mineralisch. Insgesamt facettenreich und spannungsgeladen. Der Abgang ist harmonisch und anhaltend, mit einem fruchtig-würzigen Finale.

Der Sauvignon Blanc Mediaevum eignet sich wunderbar zum pur trinken und ist in seiner Vielseitigkeit ein idealer Begleiter für genussvolle Abende und mittelkräftige Speisen. Probieren Sie ihn zu Fischgerichten oder frischen Meeresfrüchten, leichteren vegetarischen Gerichten wie Spargel und auch zu Ziegenkäse. Zum jung trinken gedacht, für weitere 3-4 Jahre mit bestem Trinkgenuss, daher kann er gerne direkt ins Glas.