

Raif Sauvignon



Die hohen Lagen unseres Sauvignon Raif (600 m), sowie die vorteilhaften Temperaturschwankungen sind ausschlaggebend für diese aromatische Rebsorte.

Die abendlich einsetzenden Fallwinde senken die Temperatur und garantieren somit eine optimale Entwicklung der Aromatik.



Vigneti delle Dolomiti Igt



Ausgewählte Weinberge im Südtiroler Unterland



Spaliererziehung mit 5.000 – 7.500 Stöcken pro ha



Sandige Kiesböden



Handlese, kaltmazeration für 12h, schonende Pressung, alkoholische Gärung im Edelstahl, 6 monatige Lagerung auf der Feinhefe.



Leuchtende gelb-grüne Farbe, wunderschönes Bukett nach Feigen, Brennnesseln, Duft nach Holunderblüten, elegant, harmonisch, saftig, angenehmer mineralischer Säurespiegel, zarter Nachgeschmack. Passt zu Spargel, Meeresfrüchten, Fisch und Hummer bis hin zu leicht gewürzten Gerichten aus hellem Fleisch.



Alkohol: 13,0 % Vol.

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 2,0 g/l