

Ventus ferat ✨ *Ventus creat*
FALLWIND



SÜDTIROL DOC
**SAUVIGNON
FALLWIND 2024**

Die markante Rebsorte mit dem kräftigen Aroma wird seit den 1980er Jahren vermehrt im Überetsch angebaut. Die steinigen Kalkschotterböden und die kühlen Fallwinde bringen einen lebhaften und ausdrucksvollen Sauvignon hervor. Mit erfrischender Säure, zarter Mineralität und herrlichem Schmelz sorgt der Sauvignon Fallwind für Furore. Ein stilvoller Weißer.



glanzhell mit leicht
grünlichem Schimmer



Aromen von Ananas,
Holunder, Stachelbeere
und Honig



mineralisch,
erfrischend und
ausgeglichen

REBSORTE:

Sauvignon

REBALTER:

10 bis 30 Jahre

ANBAUGEBIET:

Weingüter in "Eppan Berg" und in der Nähe von St. Michael (450-650m)

Exposition: Südost

Böden: Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Mitte bis Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung sowie Ausbau auf der Hefe im Stahltank bis Ende Februar.

ERTRAG:

60 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13,5%

Säure: 5,85 g/l

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Der Spargelwein Südtirols passt auch wunderbar zu leichten asiatischen

Gerichten wie Sushi oder thailändischen Hühner-Spießchen mit

Erdnuss-Sauce (Saté) aber auch alpinen Köstlichkeiten wie

Wachtelbrüstchen mit Pfifferlingtartar.

LAGERUNG/POTENTIAL:

4 bis 5 Jahre

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it