

Ventus ferat \* Ventus creat  
**FALLWIND**



SÜDTIROL DOC  
**SAUVIGNON  
FALLWIND 2025**

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 Fuore. 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 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: 6,0 g/l

**TRINKTEMPERATUR:**

8-10 °C

**GENUSSEMPFEHLUNG:**

Der Spargelwein Südtirols.

Leichte asiatische Gerichte wie Sushi, Frühlingsgerichte wie Risotto.

**LAGERUNG/POTENTIAL:**

4 bis 5 Jahre

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it