



SAUVIGNON SANCT VALENTIN 2020

1989 wurden erstmals die Weichen für den wohl bekanntesten Weißwein der Kellerei St. Michael-Eppan gelegt. Der Sauvignon – Sanct Valentin findet seit über 20 Jahren in den sorgfältig ausgewählten Einzellagen am Fuße des Mendelstocks erstklassige Voraussetzungen, um einen großartigen Spitzenwein mit bestechender Frucht, ausgezeichneter Mineralität und Persistenz hervorzubringen. Der edle Tropfen ist heute nicht nur der Stolz des Hauses und der wichtigste Wein der Sanct Valentin-Linie, sondern auch einer der meist prämierten Weißweine Italiens.







dichtes Bouquet von gelben Früchten, Stachelbeere, Holunderblüte und reife Johannisbeere



knackige Säure, geschmeidiger Körper und elegante Fülle

REBSORTE:

Sauvignon

REBALTER:

10 bis 33 Jahre

Anbaugebiet:

Lage: ausgewählte Weingüter in St. Michael und Eppan/Berg (450-600m) Exposition: Südost Böden: Kalkschotterböden Erziehungsform: Guyot

LESE:

Mitte September; Lese und Traubenselektion von Hand.

Ausbau:

Der größte Teil (75%) wird in Stahltanks vergoren, in denen der Wein auf der Feinhefe bis Ende April ausgebaut wird. Der Rest wird teils im Tonneau (20%) und teils im großen Holz (5%) vergoren und ausgebaut.

ERTRAG:

45 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkkoholgehalt: 14 % Säure: 6,0 gr/lt

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Ein auserlesener Begleiter von exklusiven Festen und besonderen Anlässen. Passt hervorragend zu gebratenem Fisch wie Rotbarsch, Seezunge oder Saibling auf Paprikaschotencreme, aber auch zu würzigem Gemüse-Risotto.

LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

Auszeichnungen:

2019: 96 Punkte Gardini Notes, 95 Punkte Luca Maroni, 93 Punkte James Suckling, 93 Punkte Robert Parker, 93 Punkte Doctor Wine, 92 Punkte Falstaff, 91 Punkte Vini di Veronelli

2018: 93 Punkte James Suckling, 93 Punkte Falstaff, 93 Punkte Luca Maroni, 92 Punkte Robert Parker, 92 Punkte Vini di Veronelli 2017: 5 Grappoli Bibenda