



Gennen

NALS MARGREID
— 1932 —

Sauvignon

SELECTION

Rebsorte

100% Sauvignon Blanc

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

330 – 400 m ü. M.

Ausrichtung

Osten

Gebiet

Die Weinberge liegen in Nals zwischen 330 und 400 m Meereshöhe mit einer Ausrichtung nach Ostsüdost. Der Boden ist ein 150 Meter tiefer Schuttkegel des Sirmianer und Nalser Baches und besteht aus 80% Kalkschotter und 20% Porphyrschotter.

Klima

Das markante, kontinentale bis submediterrane Klima macht sich durch warme Tage und kühle Nächte bemerkbar.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen bei kühler Temperatur im Stahltank. Der Jungwein reift für weitere 7 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Strohgelb mit grünen Reflexen

Geruch

Pfirsich mit weißem Fruchtfleisch, Stachelbeere, Pfeffer, Anklänge von grünem Paprika

Geschmack

Frisch, straff, würzig mit pfeffrigem Abgang

Speisempfehlung

Risotto mit Gorgonzola, Ricotta-Tortelli mit Butter und Salbei

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit