

Mantele

Sauvignon 2015

PRIVATE RARITIES



2015 war ein sehr ausgeglichener Jahrgang mit warmer und trockener Witterung. Die Trauben wurden nach einer langen Reifezeit Anfang September gelesen. Nach sanfter Pressung vergären die Sauvignon Moste in großen Holzfässern (30-40hl) und reifen für 8 weitere Monate auf der Feinhefe.

Im Herzen von Nals im Etschtal findet sich das Weinbaugebiet Mantele. Auf dem 150 Meter starken Schuttkegel aus 30% Porphy- und 70% Kalkschotter finden sich mit seinen heißen Tagen und kühlen Nächten ideale Bedingungen für unsere Sauvignons.

In seinen fruchtig-aromatischen Duftreflexen entdeckt man Noten von Zitrusfrüchten, Pampelmusen, duftenden Holunderblüten und Pfeffer. Der tiefgründige Schutt im Anbaugebiet Nals verleiht unserem Mantele Sauvignon Rasse und Kraft. Kalte Nächte und warme Tage begünstigen seine aromatische Fülle und frische Säure, mit denen er sich als inspirierender Aperitifwein und Begleiter zu Vorspeisen, Speisen auf Gemüsebasis, und gereift getrunken auch zu Spargelgerichten empfiehlt.