

# Schinterhof Schinterhof Sauvignon Blanc Südtiroler Alto Adige DOC



<b>Art.-Nr.:</b>	062263
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Fasslagermonate:</b>	12
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Restzucker:</b>	2,40 g/l
<b>Säure:</b>	7,90 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10
<b>Trinkreife:</b>	11
<b>EAN:</b>	8014146240246

## Preise

**Flasche 25,00 €** brutto

Preis pro Liter: 33,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Allgemeine Angaben

### Rebstock:

- Klon 530 (Frankreich)
- Unterlage: 125 AA KL26
- Pflanzdichte: 8.000 Stöcke

### Fläche:

- 1 ha

### Alter der Reben:

- 6 Jahre

### Jahrgang:

- 2021

Lage

### Anbaugebiet:

- Eisacktal

### Gemeinde / Fraktion:

- Barbian - Kollmann

**Einzellage:**

- Schinterhof

**Höhenlage:**

- 400–450 m ü. d. M.

Bodenbeschaffenheit • Schottriger Boden

- Sandige Moränenablagerungen
- Gemisch aus Schiefer, Gneis, Granit und vor allem Quarzporphyr

Witterungsverlauf 2021 • Kühler Jahresbeginn mit vielen Niederschlägen

- Frost im April, jedoch ohne größere Schäden im unteren Eisacktal
- Sehr heißes Frühjahr, Abkühlung erst im Juli durch Niederschläge
- Gute Witterung im August und September, jedoch von Unwettern begleitet
- Verzögerte Reife im unteren Eisacktal
- Gute physiologische Reife trotz sehr später Traubenlese

Weinbereitung • Schonende Pressung

- Kurze Maischestandzeit
- Stabulation: ca. 4 Tage bei etwa 5 °C in Edelstahltanks
- Kein biologischer Säureabbau
- Ausbau: • 80 % in Tonneaux (500-Liter-Holzfässer)
- 20 % in Edelstahltanks

- Reifung: • 12 Monate auf der Feinhefe

Sensorische Beschreibung • Aromen von zarter gelber Grapefruit bis Stachelbeere

- Ausdrucksstark und kraftvoll
- Saftiger, mineralischer Geschmack

Analytische Daten • Alkohol: 14,5 % vol

- Gesamtsäure: 7,9 g/l
- pH-Wert: 3,21
- Restzucker: 2,4 g/l
- Keine malolaktische Gärung (in diesem Jahrgang)

Ertrag und Reife • Ertrag: 60 hl/ha

- Trinkreife: 2023–2033

