

Naam	Sauvignon Kofl
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Kurtatsch
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, heel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% sauvignon
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	Het domein is gevestigd in Kurtatsch, langs de wijnstraat van Zuid-Tirol in Alto-Adige. Cantina Kurtatsch cultiveert ongeveer 200 hectare wijngaarden. De wijngaarden liggen op adembenemend steile hellingen van 220 tot 900 meter boven zeeniveau, zo'n groot hoogteverschil binnen één gemeente is uniek in Europa. Sinds 2014 staat het team onder leiding van Andreas Kofler, die het wijnhuis heeft begeleid naar een duurzaam beheer.

De landbouwfilosofie wordt gevormd door de term "terroir", de geografische, klimatologische en geologische kenmerken van een wijngaard. De coöperatie streeft naar duurzaamheid op alle gebieden, van het werk in de wijngaard tot en met het eindproduct.

De nauwkeurige vinificatie en de afzonderlijke wijngaardlocaties zorgen voor onderscheidende en onmiskenbare wijnen die hun plaats van herkomst echt weerspiegelen. Het resultaat: frisse, minerale witte wijnen van hooggelegen locaties en lang houdbare rode wijnen van warme locaties. De 34 wijnen worden gevinifieerd in twee lijnen. De Selection line als eerste selectie van de Kurtatsch wijngaarden en de Terroir line als toplijn van Kurtatsch. De wijnen dragen voornamelijk de namen van de beste locaties in Kurtatsch. Bovendien hebben ze met Flein nog een alcoholvrij druivensap van hoge kwaliteit: 0% alcohol, natuurlijk en zonder kunstmatige toevoegingen.

De sauvignon Kofl heeft een strogele kleur. In de elegante smaak, brede aroma's van exotisch fruit, kruisbes, kiwi, salie en vlierbloesem. Dynamiek en kracht verenigen zich op een indrukwekkende manier. Mooie complexiteit. Lange afdronk.

Oorsprong	Kurtatsch - gehucht Penon-Kofl, 450-600 m hoogte, oostelijk, steile helling. Groot dag/nacht temperatuurverschil. Zand- en kiezelhoudende bodem rijk aan dolomiet en kwarts.
Opbrengst	50 hl/hectare
Oogst	Gedurende de maand september
Vinificatie	Koude maceratie gedurende 3 uur, gisting bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen tanks.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Rijping in grote eiken vaten gedurende 12 maanden.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,3 g/l - restsuikers: 2,0 g/l

