

Naam	Sauvignon
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Kurtatsch
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, 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.

Deze sierlijke sauvignon doet denken aan vlierbloesem, kruisbessen en exotisch fruit. In de mond is hij evenwichtig en sappig. Typische zilte tonen wat resulteert in een langgerekte afdronk.

Serveren bij

aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus

Oorsprong

450-600 m boven zeeniveau, oostelijke, zanderige - en kiezelhoudende bodem, rijk aan dolomiet.

Opbrengst

70 hl/hectare

Oogst

Gedurende de maand september

Vinificatie

Koude maceratie in de pers, temperatuurgecontroleerde gisting in roestvrije stalen vaten.

Opvoeding

Rijping op de fijne droesem.

Analytisch

Totale aciditeit: 6,2 g/l - restdruikers: 2,2 g/l

