



Stella 2020

Südtirol Sauvignon Blanc DOC

Der französische Ausbaustil prägt diesen Wein. Mineralität, Säure und Präzision zeichnen diesen Weißwein aus.

Die Trauben stammen aus einer Steillage in der Gemeinde Kaltern. Dieser Weinberg ist seit dem Jahrgang 2020 im Besitz der Familie. Der Boden dieser Weinbergslage mit einer Hangneigung von bis zu 35% wurde in der letzten Eiszeit von Gletschern geformt. Wir finden hier einen besonders hohen Kalkanteil, welcher den Charakter des Weines auf besondere Weise prägt. Die Reben sind 30 Jahre alt und wurzeln tief in den sehr durchlässigen Boden.

Mitte September werden die Trauben gelesen. Durch einen kurzen Schalenkontakt werden gezielt Geschmackskomponenten aus der Schale extrahiert, bevor diese gepresst werden. Der Most wird über Nacht auf natürliche Weise durch Sedimentation geklärt und anschließend im Holzfass und Stahltank, teilweise spontan vergoren. Ein langer Ausbau auf der Vollhefe lässt den Wein reifen und seine Harmonie finden.

Der Name Stella spiegelt den Charakter dieses Weines wider. Markant, geradlinig, präzise und leuchtend ist wohl eine treffende Beschreibung.

Die Weinberge:

Anbaugebiet:

Kaltern/Oberplanitzing, Lage Hochleitern 450-480 m ü. M.

Anbauweise: Pergel und Guyot

Boden:

lehmhaltiger Moränenschutt, Flussschotter, Quarzporphyr und verwitterter Kalkstein

Rebsorte: Sauvignon Blanc 100%

Ertrag: 55 hl/ha

Die Vinifizierung:

Weinbereitung:

alkoholische Gärung und Ausbau: Edelstahltank, Barrique und Tonneaux aus französischer Eiche

Alkohol: 13,5% vol.

Gesamtsäure: 6,2 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Serviertemperatur: 12°C