



## Sauvignon Blanc Prail

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Sortentypischer Sauvignon Blanc aus Südtirol

### **Beschreibung:**

Auf den kühlen, kalkhaltigen Hanglagen entwickelt der Sauvignon Eleganz und eine Fülle von Aromen. Diese Eigenschaft verdankt er seiner Reife. Die Gärung erfolgt zu einem Teil in Edelstahltanks und ein Teil des Mostes gärt im grossen Holzfass. Nach 6-monatiger getrennter Reifephase auf der Feinhefe, werden die Weine assembliert und schonend abgefüllt.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Gelb mit grünlichen Akzenten. Ein expressives Nasenbild, das Noten nach Grapefruit, Stachelbeeren und Holunderblüten zeigt. Am Gaumen von bezaubernder Lebendigkeit und Frucht, nebst den zitrischen Aromen auch eine Spur Salbei, konzentriert und feintexturiert, zartmineralisches Finale mit langem Nachhall.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Schreckbichl Colterenzio

**Ausbau:** in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1262924

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sauvignon Blanc Prail

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren