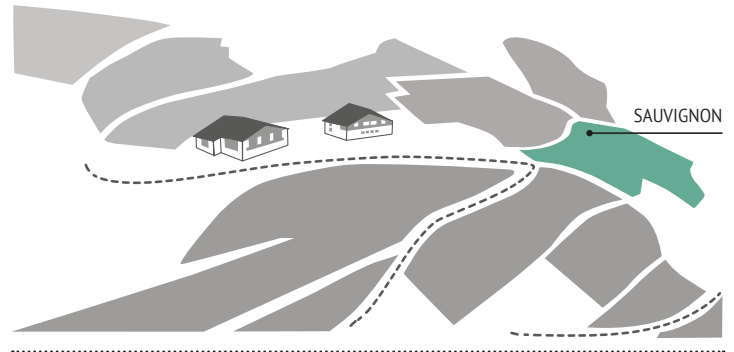




SCHINTERHOF
– Kollmann 1380 –



SAUVIGNON BLANC SÜDTIROLER DOC



REBSORTE: Sauvignon Blanc

REBSTOCK: Klon 530 FRANCE + Unterlage 125 AA KL26 (8000St)

FLÄCHE: 1 ha

LAGE: Eisacktal: Gemeinde Barbian – Fraktion Kollmann – Schinterhof auf 400m – 450m

BODEN: Schottrig, sandige Moränenablagerungen mit einem Gemisch von Schiefer, Gneis, Granit und vor allem Quarzporphyr.

ALTER DER REBEN: 6 Jahre

JAHR: 2021

Ein kühler Start ins 2021 mit vielen Niederschlägen und Frost im April ohne große Schäden im unteren Eisacktal. Das Frühjahr war geprägt von sehr heißen Temperaturen und konnte sich erst wieder im Juli mit Niederschlägen abkühlen. August und September hatten wieder ganz gute Witterungsverhältnisse begleitet von Unwettern, die auch im unteren Eisacktal die Reife etwas verzögert haben. Schlussendlich konnten wir dann doch eine gute Reife erreichen allerdings mit einer sehr späten Traubenlese.

BESCHREIBUNG: Zarte gelbe Grapefruit bis Stachelbeere, ausdrucksstark und kraftvoll mit einem saftigen, mineralischen Geschmack.

WEINBEREITUNG: Schonende Pressung mit kurzer Maischestandzeit, "Stabulation" (ca. 4 Tage bleibt der Most bei ca. 5°C) in Edelstahl tanks, kein biologischer Säureabbau! 80% in Tonneaux (Holzfässer von 500 Litern) + 20% in Edelstahl mit 12 Monaten Verfeinerung auf der Feinhefe.

ERTRAG: 60 hl/ha

FÄLLIGKEIT: 2023 – 2033

ALKOHOL: 14,50 % vol

GESAMTSÄUREGEHALT: 7,90 g/l

PH-WERT: 3,21

Keine malolaktische Gärung (in diesem Jahrgang!)

RESTZUCKER: 2,4 g/l