# "SUADE" SAUVIGNON
## I.G.T.
### *Stiller Wein*

**Astoria** - 101 [lt.0,75]

✓ **ANBAUGEBIET**

Hügelland des Landguts Val de Brun. Weinberge Klon R3, sehr charakteristisch für den Sauvignon, mit typischem Duft nach Paprika und Tomatenblätter.

**Weinberge** mit 5000/6000 Stöcken pro Hektar mit einem Durchschnittsalter von 10-15 Jahren.

**Durchschnittliche Produktion** 1/1,5 kg pro Stock, d.h. 70/80 Doppelzentner pro Hektar.

**Trauben:** Sauvignon.

**Anbausystem:** Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die Weinernte erfolgt von Hand anfangs September; anschließend werden die Trauben sanft gepresst in einem Sauerstofflosen Raum, der Most statisch dekantiert und einer primären Gärung bei 18°C mit ausgewählten Hefen unterzogen. Der neue Wein ruht einige Wochen auf den edlen Hefen und wird dann gefiltert. Nach der Weinsteinstabilisierung wird die Abfüllung in Flaschen durchgeführt. Anschließend ruht der Wein einige Monate lang in der Flasche.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Farbe:** strohgelb mit grünlichen Reflexen.

**Geruch:** aromatisch, zart, erinnert an Paprika und an tropische Früchte.

**Geschmack:** trocken, angenehm frisch, elegant, samtig.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

| | |
|---|---|
| **Effektiver Alkoholgehalt, % vol** | 12.50 – 13.50 |
| **Zucker, g/l** | 4.00 – 5.00 |
| **Säure insgesamt, g/l** | 5.50 – 6.50 |

✓ **AUSSCHANK- TEMPERATUR**

8-10°C, unmittelbar vor dem Genuß entkorken.

✓ **AUFBEWAHRUNG**

Frisch und trocken lagern, vor Wärme-und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**

"Suade" Sauvignon I.G.T. - Astoria