



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



SAUVIGNON PARATUS

WEINBEZEICHNUNG

Südtiroler Sauvignon DOC Paratus

PARATUS: DER RESOLUTE

Bereit und entschlossen. Aus dem Alter der Reben und der Lage der Weinberge entwickelt sich ein gut vorbereiteter Tropfen, der durch und durch von Qualität zeugt.

ANBAUGEBIET

Gemeinde Montan im Unterland und in der Gemeinde Ritten auf 450 - 650 m Meereshöhe. Erziehungsform ist der Drahtrahmen mit ca. 7500 Stöcken pro ha. Der Boden reicht vom Schotter - Lehm Boden bis zum Moränen Boden mit Porphyrlagerungen.

ERNT UND ERTRAG

Sorgfältige Handlese von vollreifen Trauben Mitte Oktober mit einem Ertrag von ca. 50 Hektolitern Wein je Hektar.

VINIFIKATION

Nach langer Maischestandzeit von 5 - 10 Stunden erfolgt eine schonende Pressung der Trauben mit anschließender Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei 17°C für ca. 12 Tage. Anschließend Lagerung auf der Feinhefe für weitere 7 Monate.

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Sauvignon PARATUS verkörpert das bestmögliche Zusammenspiel zwischen Rebsorte, Bodenbeschaffenheit und Mikroklima. Selektioniertes Traubengut aus den ausgewählten Lagen bringt diesen ausdrucksvollen, sortentypischen und komplexen Sauvignon hervor. Der Paratus vereint vegetale und fruchtig - blumige Töne nach Holunder und Stachelbeeren und verbindet die feine Säure mit vollmundigem Geschmack.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Sauvignon Paratus passt hervorragend zu gebratenem Fisch, zu grünem und weißem Spargel aber auch zu würzigem Gemüse-Risotto und als Begleiter besonderer Anlässe.

