



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

NATUS Sauvignier Gris

NATUS Sauvignier Gris IGP Mitterberg

SORTENBESCHREIBUNG

Sauvignier Gris ist eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte (PIWI) und ist im Anbau besonders ökologisch. Die Rebe ist gekennzeichnet durch eine sehr robuste Laubwand und locker-beerige Trauben.

ANBAUGEBIET

Die Reben des Sauvignier Gris wachsen an den Südhängen unterhalb des Weindorfes Kaltern an der Südtiroler Weinstraße. Die Trauben reifen auf einer Meereshöhe von 320 Metern, auf wasserdurchlässigen und mineralreichen Gletschermoränen Böden.

ERNTE

Ende September bis Anfang Oktober erreichen die Trauben des Sauvignier Gris den idealen Reifegrad für die Weinlese. Mit großer Sorgfalt werden die Trauben von Hand gelesen.

VINIFIKATION

Nach kurzer Maischestandzeit erfolgt eine schonende Pressung der Trauben mit anschließender Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei 17°C.

WEINBESCHREIBUNG

In der Nase entfaltet der Sauvignier Gris ein intensives, komplexes Bouquet von frischem Pfirsich und Zitronenabrieb. Am Gaumen besticht er mit einer reifen, ausgewogenen Frische und Aromen von Apfel, gelber Tropenfrucht und rosa Grapefruit. Im Abgang langanhaltend mit einer herrlich, saftig cremigen Struktur.

SPEISEEMPFEHLUNG

Sauvignier Gris ist ein toller Begleiter zu asiatischen, exotischen Speisen oder Sushi. Auch Pastagerichte rundet er perfekt ab.

» NATUS - Der Auserkorene «

Vollmundig im Trunk, reif und vielschichtig in der Nase. Seine animierende Frische verleiht dieser PIWI-Sorte ein langes, elegant-ausgeglichenes Mundgefühl mit feinem Abgang.

