



Vigna OBERKERSCHBAUM Sauvignon Riserva

HERKUNFT

Auf stattlichen 760 Metern Höhe, an einem reinen Südhang an der Grenze zwischen Südtirol und dem Trentino, entfaltet der Sauvignon sein volles Potenzial. Die lehmhaltigen Schotterböden, geprägt von vulkanischem Porphyrgestein, verleihen dem Wein eine markante Mineralität und erfrischende Säure.

REBSORTE

Sauvignon Südtirol DOC Riserva

VINIFIKATION

100 % Handlese

Gärung, Ausbau und Reife im 500 Liter "Tonneau" (Kleines Holzfass)

Bâtonnage

BODEN

Porphyrhaltiger, sandig-schottriger Lehm Boden

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE



8 - 10 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

☐ APERITIF

☐ ANTIPASTI

☒ VORSPEISEN

☒ FISCH &
MEERESFRÜCHTE

☐ GEFLÜGEL

☐ RIND, LAMM, WILD

☐ KÄSE

☒ ASIATISCHE KÜCHE

FRISCHE



FRUCHT



KÖRPER



MINERALITÄT

