



SIRCH



SAUVIGNON Friuli Colli Orientali_DOC



Vollmundig und ausgewogen, ist er ein frischer und ansprechender Wein mit unverwechselbaren, vielschichtigen Aromen von Früchten und Minze.

Der Sauvignon ist eine bekannte Rebsorte französischer Herkunft aus dem Loire-Tal, deren Name sich von dem Begriff „wild“ ableitet. Er wurde während der Herrschaft der Habsburger in den 1880er Jahren in Friaul-Julisch Venetien eingeführt und hat sich im Laufe der Zeit zu einem Wein mit authentischer friaulischer Tradition entwickelt. Bereits 1891 hieß es, der Sauvignon blanc, der auf den Sandstein- und Mergelböden (ponca) erzeugt wird, habe „eine robuste Vegetation und eine mittelmäßige, aber konstante und regelmäßige Produktion (...) Wenn er gesüßt wird, zeigt er eine Feinheit des Geschmacks und des Aromas und eine so harmonische und gleichzeitig großzügige und ausgeprägte Kombination, dass er als der erste Weißwein unserer Provinz eingestuft werden sollte“.

Rebsorte. Sauvignon

Bezeichnung. Friuli Colli Orientali DOC

Bodenbeschaffenheit. Überwiegend Mergel- und Sandstein mit eozänem Ursprung

Anbaumethode. Vorwiegend Guyot

Weinlese. Sobald die phenolische Reife erreicht ist

Weinbereitung. Die Trauben werden entrappt und sanft gepresst. Der gewonnene Most wird bei niedriger Temperatur statisch dekantiert, bevor er in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 16°/20° C vergoren wird.

Verfeinerung. Am Ende der Gärung verbleibt der Wein für einige Monate auf dem Hefesatz in den Tanks und wird in regelmäßigen Abständen umgerührt. Am Ende dieses Zeitraums wird er in Flaschen abgefüllt, wo er verfeinert, bevor er auf den Markt kommt.

Organoleptische Beurteilung

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Bouquet: Intensiv, elegant und typisch. Noten von Buchsbaum und Tomatenblättern verbinden sich mit leichten Zitrusnoten von Limette und Grapefruit.

Geschmack: Vollmundig, frisch und ausgewogen. Am Gaumen zeigt sich eine große Harmonie zwischen den Aromen, würzig, frisch und mit ausgewogener Säure.

Gastronomische Empfehlungen. Ausgezeichnet als Aperitif, zu Gemüsesuppen, Gemüseintöpfe und mariniertem Fisch. Top zu Artischocken in jeder Zubereitungsform.

Serviertemperatur. 12 - 14° C