



NICOLUSSI-LECK  
WEINGUT · TENUTA

## **Sauvignon „1917Karolina“**

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Sauvignon

Klassifizierung: Südtirol DOC

### **Lage**

Unser Sauvignon „1917Karolina“ gedeiht auf 350–400 m.ü.d.M direkt unter der Ruine Leuchtenburg auf Schotter, Lehmböden und Porphy Grundgestein, welche ihm einen einzigartigen Charakter verleihen.

### **Vinifikation und Ausbau**

Nach der von Hand durchgeführten Lese erfolgt eine kurze Mazeration und sanfte Ganztraubenpressung. Nach anschließender natürlicher Sedimentation und Trennung von den Trubstoffen, erfolgt die Gärung unter kontrollierter Temperatur im großem Holzfass. Anschließend erfolgt der Ausbau für 6 Monate im großem Holzfass.

### **Weinbeschreibung**

Unser Sauvignon präsentiert sich komplex mit intensiven Aromen nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen mineralisch anhaltend mit frischer lebendiger Säure und feiner Raffinesse im Abgang.

Alkohol: 14,7 % vol

Gesamtsäure: 6,52 g/L

Restzucker: 1,2 g/L

Benannt nach meiner Oma Karolina, geboren im Jahr 1917.