



NICOLUSSI-LECK
WEINGUT · TENUTA

Sauvignon „1917Karolina“

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Sauvignon

Klassifizierung: Südtirol DOC

Lage

Unser Sauvignon gedeiht auf 350–400 m.ü.d.M direkt unter der Ruine Leuchtenburg auf Schotter, Lehmböden und Porphy Grundgestein und verleiht ihm einen einzigartigen Charakter.

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 sowie Lagerung auf der Feinhefe unter kontrollierter Temperatur im großen Holzfass und Edelstahl.

Weinbeschreibung

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

Alkohol: 14,3 % vol

Gesamtsäure: 6,6 g/L

Restzucker: 2,4 g/L

Benannt nach meiner Oma Karolina, geboren im Jahr 1917.