



NICOLUSSI-LECK  
WEINGUT · TENUTA

## **Sauvignon blanc „Karolina“**

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Sauvignon

Klassifizierung: Südtirol DOC

Pflanzjahr: 1989 und 2009

### **Lage**

Unser Sauvignon gedeiht auf 350–400 m.ü.d.M direkt unter der Ruine Leuchtenburg auf Schotter, Lehm Böden und Porphyrr Grundgestein und verleiht ihm einen einzigartigen Charakter. Er war 1989 mit noch zwei weiteren Weingütern, der erste Sauvignon blanc der in Südtirol gepflanzt wurde.

### **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 Grob- bzw. Feinhefe unter kontrollierter Temperatur im großen Holzfass (50%), Tonneau (10%) und Edelstahl (40%).

### **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: 2,0 g/L

Benannt nach meiner Oma Karolina.