



NICOLUSSI-LECK
WEINGUT · TENUTA

Sauvignon blanc riserva „Hanna“

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Sauvignon

Klassifizierung: Südtirol DOC

Pflanzjahr: 1989

Lage

Unser Sauvignon gedeiht auf 350–400 m.ü.d.M direkt unter der Ruine Leuchtenburg auf Schotter, Lehm Böden und Porphy Grundgestein und verleiht ihm einen einzigartigen Charakter. Gepflanzt 1989 und damit einer der ersten Sauvignon blanc Südtirols.

Vinifikation und Ausbau

Nach der von Hand durchgeführten Lese erfolgt einer Mazeration über 12 Stunden 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 Tonneau für 18 Monate. Anschließend folgt die Lagerung in der Flasche für 12 Monate.

Weinbeschreibung

Unser Sauvignon riserva präsentiert sich komplex mit intensiven exotischen Aromen. Im Gaumen sehr mineralisch mit starker Präsenz und frischer lebendiger Säure.

Alkohol: 14,5 % vol

Gesamtsäure: 6,6 g/L

Restzucker: 2,0 g/L

Benannt nach meiner Tochter Hanna.