



SAUTER

WIJNEN



Tenuta Pfitscher Saxum - Sauvignon Blanc 2022 Alto Adige DOC

Kleur

Uiterst bleekgroen met een zilvergrijze gloed.

Neus

Zeldzaam 'groen' en derhalve uitgesproken fris in de neus. Hier is de hele klassieke Sauvignon Blanc-geurenwaaier van toepassing: groene appel, buxus, vers gemaaid gras, kattenp*as, citrusfruit (zowel in verse als in ingelegde vorm), gelei van kruisbessen en ga zo maar door. Wat je noemt een cool-climate-Sauvignon!

Smaak

Een wakkermakende frisheid in de aanzet - je bent direct bij de les. Zodra de wijn de tong beroert, staan alle smaakpapillen op scherp. Felle, maar milde zuren die de mond schoon houden. Plezierig dat het alcoholgehalte wat aan de lage kant is (13,0%), dat past perfect bij het type wijn. Indrukwekkende lengte.

Bodem

Hoog gelegen wijngaarden (500-900 meter) in Fiè allo Sciliar en Montagna.

Vinificatie

Vergisting op temperatuurgecontroleerde RVS-cuves op 18 graden C. Rijping 'sur lie', op de gistcellen dus, voor meer smaakextractie.

Culinair

Een veel beter aperitief is vrijwel ondenkbaar... Rins, strak en absoluut eetlustopwekkend. Aan tafel bij Crottin Chavignol (zoals ze dat in Sancerre zo goed weten te combineren) of bij geroosterde groene asperges met een zo fris mogelijke olijfolie besprenkeld.

Druif/Druiven

100% Sauvignon Blanc.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75