



SAUTER
WIJNEN



Ilatium 2024 Soave DOC

Kleur

Zilvergrijs met een groene schakering.

Neus

Aromatische neus, maar er is kundig gewaakt voor een al te uitbundig/geparfumeerde wijn. Herkenbare zachte witte vruchtentonen van de Garganegadruif; denk aan peer, witte bessen en witte perzik. Die tonen worden gecombineerd met rijpe citrusvruchten, afkomstig van de ingetogener en frissere Trebbiano-druif. Goed uitgekiende en gebalanceerde combinatie van de twee druiven.

Smaak

Sappige en opvallend verkwikkende aanzet. Breed smaakoppervlak, royaal en rijp. Geen houtinvloed, dus een heerlijk pure druivenexpressie. Milde zuren, niet fel en smakelijk verpakt in een genereuze dosis sap. Voorheen had deze wijn vaak enig restzoet, dat lijkt met ingang van deze jaargang verdwenen. Het plezierig lage alcoholgehalte is een absolute pré!

Bodem

Kalk- en kleirijke bodem. De druivenstokken zijn 29 tot 34 jaar oud en geleid in pergolavorm, hoog boven de grond dus. Percelen liggen op zo'n 200 meter boven zeeniveau.

Vinificatie

Na de oogst (eind september) worden de druiven ontsleed en geperst. Vergisting in temperatuurgecontroleerde cuves (15 a 16 graden C.).

Culinair

Culinaire mogelijkheden zijn er volop, om te beginnen als smakelijk en ontspannend aperitief. Aan tafel is de zee de grote leverancier: schelp- en schaaldieren (venusschelpen, scheermessen, oesters, kreeft) en vis (op de huid, uit de oven, gepocheerd, gemarineerd, rauw als tartaar). Maar ook bijvoorbeeld een salade van gerookte kip, flinterdun gesneden venkel en sinaasappel.

Druif/Druiven

80% Garganega en 20% Trebbiano.

Bruikbaar

2025

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

11,0%

Inhoud

0,75