

josmoar



Sauvignon

Südtirol Vinschgau DOC

REBSORTE Sauvignon Blanc

JAHRGANG Der Jahrgang war gezeichnet von einem guten saisonalen Verlauf. Die hohe Lage der Weinberge ermöglicht es, den anomalen atmosphärischen Ereignissen gut zu entgehen, im Vergleich zu den tieferen Lagen kommen diese hier weniger oft vor. In den ersten September Wochen wurden die Trauben in einem perfekten Zustand und mit reichem Aroma gekeltert.

LAGE Die Weinberge befinden sich in der Gemeinde Kastelbell im Vinschgau in einer Höhe von 600 m ü.d.M. in südöstlicher Ausrichtung. Der Boden besteht aus Paragneise, Marmoren und Kalkglimmerschiefern.

VINIFIKATION Die Ernte erfolgt in den Morgenstunden. Im Keller werden die Trauben sofort verarbeitet und sanft gepresst. Die Gärung erfolgt im Stahltank bei kontrollierter Temperatur.

AUSBAU Lagerung zum Teil im Stahltank und zum Teil im Barrique.

FARBE Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen.

GERUCH Frisches aromatisches Bouquet nach Minze, Brennnessel, Salbei und Holunderblüte. Dezent Kräuternoten.

GESCHMACK Elegante Struktur, gut eingebundene aber markante Säure, am Abgang klar und langanhaltend.

EMPFEHLUNGEN Ideal zum Aperitif. Guter Essensbegleiter zu Fischgerichten oder auch frischem Spargel.

LAGERUNGSPOTENZIAL 2–5 Jahre

ZERTIFIZIERUNG Südtirol Vinschgau DOC

JAHRGANG 2025

ALKOHOL 13,5 %

SÄURE 7,0 g/l

RESTZUCKER 1,8 g/l

WEINGUT JOSMOAR

Sebastian Tonner | Römerstraße 18 | Fraktion Galsaun / Kastelbell / Südtirol
T. +39 333 18 484 07 | info@josmoar.it | www.josmoar.it



ABFALLTRENNUNG Flasche: GL71 | grünes Glas | Glas-Abfall, Verschluss: C/ALU90 | Schraubverschluss (Stelvin) | Aluminium-Metal-Abfall, Karton: PAP20-21
Karton Karton-Abfall; Prüfen Sie die Vorschriften Ihrer Gemeinde. Nehmen Sie die entsprechende Mülltrennung vor und achten Sie auf eine korrekte Entsorgung.