



**2023 STEIN Sauvignon Blanc  
Südtirol D.O.C.**

**Weingut**

Den fulminanten Aufstieg der letzten Jahre zu dem Top- Betrieb Südtirols haben die Macher von Nals Margreid jetzt wunderschön und nachhaltig in Stein gegossen. Eine neue Kellerei, frei von modischen oder protzigen Eskapaden, dafür önologisch bis ins kleinste Detail durchdacht und großartig in die Landschaft integriert, ist das neue Wahrzeichen in Nals. Hier kann jetzt der Kellermeister Harald Schraffl seinen begnadeten Talenten freien Lauf lassen. Bisher schon legte Schraffl Jahr für Jahr eine Kollektion vor, deren einzelnen Sorten so perfekt herausgearbeitet sind, dass man sich verwundert die Augen reibt. Grundlage dafür ist eine herausragende Traubenqualität, die ihm die etwa 140 Weinbauern liefern. Mehrere Monate im Jahr leitet Schraffl seine Winzer persönlich an, welche die einzigartige Vielfalt an Einzellagen weitgehend ökologisch bewirtschaften. Durch die breite regionale Streuung findet jede Rebsorte ihren idealen Standort und ihr optimales Mikroklima. Folgerichtig hat man sich bei Nals entschieden, jeden Wein entsprechend diesem Terroir auszubauen und mit einem eigenen Namen zu versehen. Authentisch und tief mit der Südtiroler Heimat verwurzelt ist diese sympathische Kellerei, wunderschön eingebettet in ein gigantisches Alpenpanorama. Die Top Weine spiegeln perfekt Terroir der Einzellagen wider. Der überragende Weißburgunder „Sirmian“ zählt Jahr für Jahr zu den, von Weinkritikern, höchstbewerteten Weinen Italiens.

**Tipp**

Immer mehr kristallisiert sich Südtirol als die beste Region Italiens für hochelegante, feinfruchtige Sauvignons heraus. Den meist sehr fetten und überladenen Weinen gleicher Rebsorte aus dem Friaul haben sie schon längst die Vormachtstellung genommen.

**Expertise**

<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Südtirol DOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.70 g/l
<b>Säure:</b>	6.02 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Südtirol
<b>Rebsorten:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank

**Vinifizierung**

Nach sechsstündiger Mazeration wird der Most bei kontrollierter Temperatur im Stahltank vergoren. Der Jungwein wird anschließend im Stahltank auf der Feinhefe ausgebaut.

**Sensorik**

Strohgelb, Quitten und Melone, etwas Kiwi und Ananas, feine Säure und angenehme Frische

**Passt gut zu**

Spargelsalat mit Grapefruit, Ziegenfrischkäse

**Lagerfähig**

5 Jahre