



BORG A

S I N C E 1 9 4 0

Borga Cantine



Venetien



Weingut

Bereits seit 1940 bewirtschaftet die Familie Borga in der Region „Marca Trevigiana“ (auch als Treviso bekannt), im Veneto, ihre Weinberge. In der nunmehr vierten Generation dreht sich dabei auch heute noch alles um den Wein. Doch mittlerweile haben die 4 jungen Cousins Martino, Caterina, Antonio und Riccardo das Ruder übernommen und erfinden die Ausrichtung dieses sympathischen Betriebes gänzlich neu. Etwas verrückt möchte man sein und zugleich mutig, authentisch und dynamisch. Mit einem Augenzwinkern verweist das Quartett dabei auf die symbolische Kraft der Zahl 4: 4 Elemente, 4 Jahreszeiten, 4 Himmelsrichtungen und die 4 Beatles.... Wenn bei einem solchen Selbstbewusstsein und Kreativität noch außerordentlich süffige, sortentypische und leicht verrückte Weine rauskommen, freuen wir uns schon auf die nächsten 80 Jahre mit Cantina Borga!

Tipp

Jung und Unbekümmert. Hell, verspielt undlebhaft. Lauf mit dem Wind und hol dir Grasfleckenauf deinen Knien.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	297 kJ / 71 Kcal
Kohlenhydrate:	1,2 g
davon Zucker	0,6 g
Zutaten:	Trauben, Rektifiziertes Traubennostkonzentrat, Stabilisatoren: Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat, Gerbstoffe, Konservierungsmittel und Antioxidantien (Sulfite)

Italien

2025 SAUVIGNON BLANC Trevenezie IGT

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	Trevenezie IGT
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	5.10 g/l
Säure:	6.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Sauvignon Blanc

Vinifizierung

Nach der Ernte werden die frisch gelesenen Trauben in den Keller gebracht und entrappelt. Vor dem Pressen wird eine Kryomazeration bei 5-8° für etwa 8 Stunden durchgeführt, um die primären Aromen zu extrahieren. Der Most wird mit ausgewählten Hefen versetzt und gärt bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 16° und 18° für etwa 10 Tage.

Sensorik

Blasses Strohgelb mit zarte-grünen Reflexen. In der Nase gut definiert mit einem Fächer von Zitrusfrüchten, Zitronenschale und weißer Pfirsich - ergänzt durch Holunderblüten, Orangenblüten und frischen Anklängen von aromatischen Kräutern. Der erste Schluck entspricht den zitrusartigen Wahrnehmungen in der Nase, klar ausgewogen und mit einem intensiven Abgang.

Passt gut zu

Mais-Taco mit Frischkäse, gebratenen Zucchini und Zitronenschalen.

Lagerfähig

5 Jahre

vegan