

ALEXS
BURGENLAND

**PROJEKT
STEINGARTEN
SAUVIGNON BLANC 2018
unfiltered**



Significato: Il Sauvignon blanc è la mia passione, un amore che mi ha affascinato fin dal primo contatto con i vini neozelandesi. È come una dipendenza a cui cedo in ogni occasione. Dato che attualmente non possiedo nessuna vigna di proprietà con le uve di Sauvignon Blanc, ho la possibilità di giocare con i diversi terroir di diverse origini, e con il 2018 iniziamo un nuovo capitolo della nostra storia. Con il n. 1 un PROGETTO, chiamato STEINGARTEN, che sarà seguito da molti altri.

Territorio: STEINGARTEN sulla riva occidentale del Neusiedler See 210 m sul livello del mare.

Terreno: Terreno ghiaioso e leggero, inframmezzato in alcuni punti da terra marrone intenso.

Vinificazione: Raccolta a mano il 31 agosto 2018, pressatura soffice, chiarificazione per sedimentazione. Fermentazione raffreddata in serbatoi di acciaio a 16,5°C. Conservazione su lievito fine e batonnage fino a settembre 2019.

Vino: Un cocktail espressivo di pompelmo, agrumi, frutto della passione e scorza d'arancia, pesche, melograno. Al palato porta questo aroma con una lunghezza e una freschezza incredibili. Uno spettacolo grandioso il nostro Sauvignon Blanc. La trilogia continua.

1,0 g/l Zuccheri, 6,0 g/l Acidità, 13,0 % Alcool

Conservazione: con una buona conservazione fino al 2030, probabilmente più a lungo.

Consigli: Sushi, Sashimi, cucina thailandese, Risotti, Pollame.

GRANDIOSO SAUVIGNON - SENZA NON CE LA FAI - NE VOGLIO ANCORA