



## SAUVIGNON BLANC

**Art.-Nr. PZ 07-18**

<b>Weingut:</b>	Peter Zemmer
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Appellation:</b>	DOC Südtirol
<b>Region:</b>	Südtirol
<b>Land:</b>	Italien
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Füllmenge:</b>	750 ml
<b>Alkohol:</b>	13 Vol.-%
<b>Restzucker:</b>	1,4 g/l
<b>Säure:</b>	5,8 g/l
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Trinktemperatur:</b>	12.0 - 14.0 °C
<b>Beschreibung:</b>	: Ohne Experimente bei Ernte oder Vinifikation kommt der exotische und fruchtbetonte Sauvignon Blanc bei Peter Zemmer aus. Durch die optimale Höhenlage um 550 m, das perfekte Mikroklima mit warmen Tagen und kühlen Nächten sorgt die »Mutter Natur« selbst für diesen expressiven Weißwein, der keine Vergleiche aus anderen Regionen der Weinwelt fürchten muss. Er ist fein und bringt einzigartige Aromen aus frischen Brennesseln, Honig, Paprikaschoten und Holunder. Im Geschmack ist er reich, harmonisch und sehr langanhaltend. Wundervoll zu Vorspeisen, Spargelgerichten,