

# Sauvignon Blanc "Raif" V d Dolomiti DOC trocken Castelfeder



**ANBAUGEBIET** Italien/Südtirol

**PRODUZENT** Castelfeder, Kurtinig

Die Kellerei wurde 1970 von A. Giovanett gegründet, der in den Jahren 1937-1940 die renommierte Weinbauschule in San Michele all'Adige besuchte und sich später eine langjährige Erfahrung als Önologe aneignete. Seine kleine Privatkellerei lag ursprünglich im Ortskern von Neumarkt im Südtiroler Unterland. 1989 übernahm Sohn Günther die Leitung und gleichzeitig erfolgte die Übersiedlung in das Weindorf Kurtinig. Heute wird der langjährige Einsatz im Betrieb durch die Begeisterung der Kinder ergänzt.

Die rund 50 ha Weinberge der Weinkellerei Castelfeder erstrecken sich von Salurn bis nach Bozen. Die jährliche Produktion beläuft sich auf rund 400.000 Flaschen.

**REBSORTE** 100% Sauvignon Blanc

**QUALITÄT** IGT

**BODENART** Sandige Kiesböden

**VINIFIZIERUNG** Ausbau 6 Mo. auf der Feinhefe

**Farbe:** Leuchtende gelb-grüne Farbe.

**Duft:** Wunderschönes Bukett nach Feigen, Brennnesseln und unverkennbarer Duft nach Holunderblüten. Im Hintergrund weitere blumig-fruchtige Aromen.

**Geschmack:** Ein eleganter, harmonischer und saftiger Wein mit angenehm mineralischen Säurespiegel und einem kräftigen Nachgeschmack.

## KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Sehr aromatisch, kräftiger Körper, deutliche Säure.

Aus Frankreich stammend, ist die Sauvignon Blanc-Traube eine der edelsten Weißweinreben weltweit. Ausdrucksstark präsentiert sie Ihren Duft nach Brennnesseln, Holunderblüte und Kräutern. Die typisch kräftige Säure belebt den Gaumen merklich.

**WEINANALYSE** Alkohol 13,0 % vol. R-Zucker 2,0 g/l Säure 6,2 g/l

**ALLERGENHINWEIS** enthält Sulfite

**SERVIERTEMPERATUR** 9-11 °C

**DEKANTIEREN**

**LAGERFÄHIGKEIT** 5 Jahre +

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Passt zu Spargel, Meeresfrüchten, Fisch und Hummer bis hin zu leicht gewürzten Gerichten aus hellem Fleisch.

**ZERTIFIZIERUNG/  
AUSZEICHNUNG**

