

Floreado Sauvignon Blanc 2018



Cantina Andrian Italien Alto Adige

www.cavegioia.ch



Weinbeschrieb

Die frisch-fruchtige Aromatik, die eine breite Palette von Sinneseindrücken offenbart, gefällt auf Anhieb und macht Lust auf mehr. In der Nase lassen sich Aromen von Stachelbeere, Grapefruit, Pfirsich, Litschi und Kiwi ausmachen. Dazu gesellen sich Düfte von Holunderblüte, Minze, Kräuterwiese und Zitronengras. Im Gaumen präsentiert sich ein Mix von frischer Frucht und gehaltvollem Körper, der durch Charme und Zugänglichkeit zu überzeugen weiss. Der sortentypische Ausdruck hält bis ins lange anhaltende, kräftige Finale an.

Traubensorten/Vinifikation

Sauvignon Blanc ist die zweitwichtigste weiße Rebe nach Chardonnay. Sie ist eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Chenin Blanc und wahrscheinlich im Westen Frankreichs, im Loire-Tal und Bordeaux, entstanden. Ende des 18. Jahrhunderts gelangte die Rebsorte Sauvignon Blanc nach Chile und die USA, 1970 schließlich bis nach Neuseeland. Sortenreine Weine aus Sauvignon Blanc ergeben frische Weine mit deutlichen Aromen von Johannisbeere und Stachelbeere, häufig ergänzt durch "grüne" Töne, wie etwa frisch gemähtes Gras. Dazu kommt eine einzigartige Mineralität gepaart mit einer unterstützenden Säurestruktur. Das typische Sauvignon-Blanc-Aroma wird durch den Gehalt an Methoxy-pyrazinen (Aromen von Kartoffel, grünem Paprika, grüner Bohne und grünem Spargel) verursacht.



Gebiet

Südtirol ist der südlich vom Brenner gelegene Teil Tirols. Einst gehörte das Gebiet zu Österreich-Ungarn, nach dem ersten Weltkrieg wurde es dann Italien zugeschlagen.

Zwar ist das Südtirol die nördlichste Region des Stiefels, doch das Klima zeigt sich äusserst Vielfältig. Von alpin bis mediterran, von schneebedeckten Gipfeln bis zu sonnenbeschienenen Tälern. Im Sommer können Temperaturen bis 40 Grad gemessen werden. Die Reben wurzeln auf 200 bis 1000 Metern.