

# OBERBERG

## SAUVIGNON BLANC 2019

Erster Jahrgang 2011

### Weinberge

Lage	Eppan Berg - Überetsch
Meereshöhe	550 m ü.d.M.
Boden	Kalkverwitterungsböden mit Lehm
Ausrichtung	Süd-Osten
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	50 hl/ha
Lese	Ende September

### Jahrgang 2019:

Nach einem überdurchschnittlich warmen Winter folgt ein feucht-kühles Frühjahr und ein hochsommerlicher Frühsommer mit nur spärlichen Niederschlägen. Schwere Hagelschläge Anfang August waren in der Zone um Bozen zu verzeichnen. Der Sommer verlief heiß und trocken. Zu Beginn der Ernte war es kurze Zeit ungünstig feucht, danach stellte sich aber eine ideale Witterung ein. Die großen Herausforderungen des Jahres wurden dann doch mit einem guten Jahrgang belohnt.

### Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 8 Monate, weitere 7 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.000 Flaschen im September 2021

### Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,2 g/l
Säure	6,63 g/l

### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges Strohgelb mit grünlichem Schimmer  
Geruch: vielschichtig und tiefgründig mit Noten von Stachelbeeren, Grapefruit, Tomatenblätter und ein Hauch von Minze und Salbei.

Geschmack: körperreich, komplex, salzige Noten mit extremer Fülle und Eleganz, sehr kraftvoll und mineralisch im Abgang.

Speisenempfehlung: Schalen & Krustentiere, Fischsuppe, Stockfischgeröstel

Optimale Trinkreife: 15 Jahre

Serviertemperatur: 12-14 °C



*Kornell*