

SAUVIGNON RAIF 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Castelfeder
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1970
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 50 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Günther Giovanett
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Ivan Giovanett
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Südtirol/Trentino
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
I.G.T. (Vigneti delle Dolomiti)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Sauvignon Blanc (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
-
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
0,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l, 1,50 l



SAUVIGNON RAIF 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Verschiedene (um Pinzon, Kalterersee, Penon)
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
10 bis 40 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000-6.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkschotter- und Lehm Böden (untersch. Sandgehalt)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
60 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage, Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
350-500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende August bis Ende Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Mikroklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
950 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Tangenzial, Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Hell/weiß, Hummer, Meeresfrüchte / Gemüse: Spargel
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Leuchtende gelb-grüne Farbe, in der Nase schöne Aromen von frischen Feigen, am Gaumen zupackend und fruchtig mit angenehmem Säurespiel. Spargel, Meeresfrüchte, Fisch und Hummer sowie Fleischgerichte mit leichten hellen Saucen lassen sich hervorragend mit diesem Wein kombinieren.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
*Laubengasse 11
39044 Neumarkt
Italien*