

VOM KALK 2020

Sauvignon Blanc Südtirol DOC

WEINGUT • TENUTA
ROHREGGER

Es sind zwei unterschiedliche Lagen, die dem Sauvignon Blanc „Vom Kalk“ seinen Namen und seine Besonderheit geben: das Weingut in Kaltern/Unterplanitzing mit seinen kalkhaltigen, schottrigen Moränenböden und das Weingut in Kurtatsch/Graun mit Kalkschotterböden, die von Lehmzungen unterbrochen werden. Aber nicht nur die Böden, sondern auch die Höhenlagen von 440 und 800 m beeinflussen die Aromatik. So ist die sonnige Hanglage in Kaltern/Unterplanitzing gut durchlüftet, weht hier doch nachmittags die Ora, der Wind vom Gardasee. In der Lage Kurtatsch/Graun auf 800 m Meereshöhe sorgen dagegen kühle Fallwinde nachts für eine angenehme Frische und lassen die Trauben langsamer reifen. Die beiden Lagen, der Boden und der niedere Stockertrag verleihen dem Wein seine tiefgründigen, fruchtigen und mineralischen Noten. Der schonende Ausbau im Beton- und Holzfass (Tonneau) gibt ihm zusätzlich Struktur und Langlebigkeit.



Traubensorte Sauvignon Blanc

Lage Unterplanitzing bei Kaltern auf 440 m Meereshöhe;
Graun bei Kurtatsch auf 800 m Meereshöhe

Böden Kalkhaltige, schottrige Moränenböden in
Unterplanitzing/Kaltern; lehmige Kalkschotterböden in
Graun/Kurtatsch

Hangausrichtung Süden, 30-50% Hangneigung

Anbausystem Spalier

Stockanzahl 7500 St/ha in Unterplanitzing; 8500 St/ha in
Graun

Ertrag 44 hl/ha; 0,55 l/Stock

Flaschenanzahl 1940 à 0,75 l



Ausbau Weinlese per Hand am 08.09.2020 und
02.10.2020. Mazeration der entrappten Beeren für 8
Stunden. Gärung mit kontrollierter Temperatur (18-22°)
und anschließender Ausbau für 9 Monate im Holzfass
(Tonneau). Abfüllung im Juli. 6 Monate Flaschenlagerung.



Weinbeschreibung Strahlende, goldgelbe Farbe.
Komplexe fruchtige Noten von tropischen Früchten wie
Mango und Passionsfrucht. Am Gaumen komplex,
körperreich, mit saftiger Säure und mineralischer Länge.
Glasempfehlung Bordeaux



Serviertemperatur 10 – 12 °C

