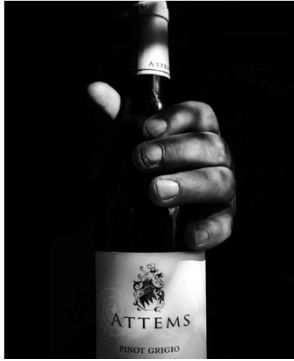


Attems Sauvignon Blanc

Venezia Giulia IGT, Attems, Friaul



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	sortentypisch, intensiv und fruchtig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 87

Charakteristik

Das Bouquet ist sortentypisch mit intensiven Aromen von reifem Pfirsich und Melone, die von pflanzlichen Noten begleitet werden. Am Gaumen frisch und aromatisch mit einem vollen Körper. Der Abgang ist intensiv und geschmeidig mit langem, aromatischem Nachhall.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen in hügeliger Landschaft nur 15 km von der Adria entfernt. Die Böden sind von Mergel und Sandstein geprägt. Eine hohe Lichtintensität trägt dazu bei, dass die Trauben optimal reifen können. Die Winter sind meist streng, die Sommer mild.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert bei 15-18°C für 15 Tage in Edelstahltanks vergoren. Anschließend lagert er 4 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe, 5% reifen für 2 Monate in neuen Barriques.

Das Weingut

Das Weingut der Grafen von Attems ist seit vielen Generationen Synonym für eines der großen Terroirs Italiens, das Collio. Graf Douglas Attems hat sich seit 1935 dem Weinbau gewidmet und 1964 das Weinkonsortium des Collio, „Consortio dei vini del Collio“, gegründet, dem er bis 1999 als Präsident vorstand. Im Jahr 2000 hat das Haus Attems seinen Horizont erweitert und sich mit einer der größten Weindynastien Italiens zusammengetan: den Marchesi de' Frescobaldi. Die Philosophie des Hauses Attems ist von der Überzeugung geprägt, dass Qualität und die Persönlichkeit des Weins das Ergebnis des Terroirs ist.



ATTEM'S

