

KAID | Sauvignon

Der Kaid Sauvignon entspringt einem Weinberg, der im Jahr 2004 auf 330 Metern ü.M. auf einem lehmig-sandigen Boden angelegt wurde. Er ist die perfekte Vereinigung aromatischer Traubennoten und terroirbezogener Eigenschaften.

Elegant, raffiniert, mit einer dichten und vielschichtigen Textur, energiegeladen, betörend und immer wieder spannend. Seine Vorzüge sind sein vollmundiger Körper, seine starke Persönlichkeit, sowie der lange und nachhaltige Abgang, der mit einer angenehmen Mandelnote endet.

GESCHMACK

Farbe | strohgelb mit leuchtend grünen Reflexen

Nase | klar erkennbar sind die, für die Rebsorte typischen Noten von Limette, Passionsfrucht, Grapefruit, nasser Brennnessel, Lavendel und Holunderblüten, hinzu kommen angenehme und leicht mineralische Nuancen

Gaumen | natürlich lebhaft, energisch und schwungvoll, verbindet dieser Wein seine temperamentvollen Charakterzüge mit einer guten und angemessenen Struktur und unterstreicht dabei seinen unwiderstehlichen Charm und eine balancierte Weichheit

WEINART weiß - DOC Sicilia - BIO
REBSORTE 100% Sauvignon Blanc
ALKOHOLGEHALT 12% Vol.

DER WEIN UND SEINE SPEISEN vorzüglich zu mit Fisch gefüllten Ravioli an Gemüsesauce oder zu Steinbutt mit Rosmarin

SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C

WEINGLAS mittelgroßes, tulpenförmiges Weißweinglas zur Hervorhebung des Bouquet

DATENBLATT

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig-lehmig und mäßig skelettreich

Höhenlage | 330 m ü.M.

Pflanzjahr | 2004

Weinbaugebiet | Contrada Mandranova, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)

Reberziehungssystem | Guyot-Erziehung (Drahtrahmenerziehung)

Rebstöcke pro Hektar | 4.000

Ertrag pro Hektar | 8 Tonnen

Traubenlese | zweite Augushälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben

Pressung | sanfte Pressung der entrappten und gekühlten Trauben unter Sauerstoffausschluss

Gärung | ca. 15 Tage inahltanks bei kontrollierter Temperatur (14-15 °C)

Ausbau | 6 Monate in Stahl tanks auf feiner Gärhefe bei konstanter Temperatur (10-12 °C)

Flaschenausbau | 2 Monate bei konstanter Temperatur (18 °C)



DEU