



SAUVIGNON IGT ZEPIN



Jahrgang	2018
Traubensorte	100% Sauvignon
Terroir	Algund, Plars, Schloss Plars, 450m
Anbauform	Guyot
Ertrag	80 dz/ha
Vinifizierung	Vergärung auf der Maische im gr. Holzfass, 15 Reife im kl. Akazien-Holzfass, biol. Säureabbau, unfiltriert
Analysewerte	Alkohol 13,00 % Vol.
Empfohlene Speisen	Der Wein eignet sich vorzüglich als Speisenbegleiter, kräftige Vorspeisen, strukturierter Fisch und Fleisch.
Serviertemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	4-5 Jahre

Unser Sauvignon "Zepin" ist ein intensiver Weisswein mit goldgelber Farbe und kupfernem Schimmer. Feine Aromen nach Orangenzenen, Quitte, kandierten Früchten und Gewürzen. Im Gaumen zeigt sich der Wein von einer kräftigen Struktur mit feingeschliffenem Tanningerüst und milder Säure.

SCHLOSS PLARS
Andreas Theiner

Mwst. Nr. 0 2 4 1 7 0 6 0 2 1 3
St. Nr. THNNRS72S19F132Q

Mitterplars 25
I-39022 Algund

T +39 0473 448 472
F +39 0473 446 557

info@schlossplars.com
www.schlossplars.com