

Weingut Wilhelm Walch



2025 Sauvignon Blanc Krain Südtirol DOC

(0,75L)

Artikelnummer: 169013

## Charakteristik

### Der Geruch:

Der Wein präsentiert sich in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen und einer klaren, frischen Stilistik. In der Nase entfalten sich feine, grün-aromatische Noten von Holunder, Brennnessel und frisch geschnittenem Gras. Die Reifung auf der Feinhefe verleiht ihm zusätzliche Struktur und Finesse.

### Am Gaumen:

Am Gaumen wirkt er saftig und lebendig, mit einer dezenten Salzigkeit und einem fruchtbetonten, eleganten Abgang.

### Lagen, Bodenart und Exposition

Die Weinberge des Weingutes Wilhelm Walch liegen im Herzen der Südtiroler Weinbauzone in Tramin und Kaltern. Sie erstrecken sich entlang des Mendelrückens über eine Höhe von 250m bis 700m ü.d.M in größtenteils extrem steilen Lagen, wovon die frische, präzise Frucht der Weine zeugt. Die Böden sind von Dolomitgestein geprägt und bestehen größtenteils aus kalkhaltigen, aber auch sandigen und lehmhaltigen Böden.

### Geschmacksrichtung

Trocken

### Rebsorten und Klone

Sauvignon Blanc

Pressung der Trauben, welcher eine Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation folgt. Der Most wird anschließend bei 20°C im Edelstahlbehälter vergoren und auf seiner Feinhefe gereift.

### Analytische Werte

Restzucker 3,7 g/l / Gesamtsäure 7,0 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

### Speisenempfehlung

Passt gut zu Spargeln, Zwiebelsuppe, als Aperitif, zu Garnelen, feinem Fisch und verschiedenen Hartkäsen.

### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 - 12 Grad.



