



# OXENREITER



## SAUVIGNON Selection

**Rebsorte:** Sauvignon

**Vinifikation:** Händische Lese und Traubenselektion. Nach kurzer Maischestandzeit erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.

**Charakteristische Eigenschaften:** reicher Wein mit Mineralstoffgehalt und gut ausgeglichen

**Speisempfehlung:** Aperitif, Vorspeise, Fisch, weißes Fleisch und Spargel

**Serviertemperatur:** 12°C

**Alkoholgehalt:** 13 % vol

**Säure:** 8 g/l

**Vitigno:** Sauvignon

**Vinificazione:** Vendemmia e selezione delle uve manuali. Macerazione corta. Fermentazione lenta temperatura controllata e affinamento per 5 mesi sui lieviti fini in fusti di acciaio inox.

**Caratteristiche:** È un vino strutturato con note aromatiche di uva spina, frutta matura e un lieve sentore di ortica nell' aroma finale; secco, con una nota minerale e un' acidità gradevole

**Abbinamenti:** aperitivo, antipasti e primi piatti, pesce e carni bianche, asparagi

**Temperatura di servizio:** 12°C

**Grado alcolico:** 13 % vol

**Acidità:** 8 g/l