



Sauvignon

Herkunft: Am Hörtenberg in Obermagdalena und Putz Mauer oberhalb dem Kalterer See. 100% im Familien-Besitz und selbst bearbeitet.

Terroir: felsiger Bozner Porphyrit mit spärlichen Eiszeitablagerungen bzw. Überetscher Schwemmboden.

Ausrichtung: Hänge nach Süden

Höhe: 550 m ü.d.M. und 400 m ü.d.M.

Fläche: 4.700 m²

Weißer Rebsorte: Sauvignon Blanc (100 %)

Anbausystem: Guyot (Spalier/Drahtrahmen)

Alter der Reben: 20 Jahre

Trauben: von Hand ausgelesen, meist Ende September

Kelterung: Vergärung über 14 Tage und Ausbau im Stahltank und etwa 1/5 in Tonneaux.

Daten: Alkohol 13,0-14,5 %. Trocken.

Abfüllung: nach 6 Monaten in 3.400-4.000 Flaschen.

Klassifizierung: Südtiroler D.O.C. Sauvignon

Qualitätsprüfung: Handelskammer Bozen (Anbaufläche, Erntemenge, Analysewerte, Sensorische Bewertung, Abfüllung)

Eigensinnige französische Sorte mit grünlich-gelber Farbe. Unser Terroir unterstützt den lang anhaltenden aromatischen Wein in den bekannten Attributen der Sauvignon-Traube.

In der vollen Nase entfalten sich komplexe Aromen von Paprika, frisch geschnittenem Gras, Heu und Holunder.

Im Gaumen zeigt der Wein einen reichhaltigen Körper mit einer Vielzahl an Geschmacksnuancen die in einen anhaltenden Abgang übergehen.

Serviertemperatur: 9-12° C

Optimale Trinkreife: 1 bis 3 Jahre

Empfohlen zu: Spargeln, Zwiebelsuppe, Vegetarische Gerichte, Meeresfrüchte und Fischgerichte.

Der freche Individuelle

"Die steinige Lage am Hörtenberg auf 550 m.ü.d.M. war prädestiniert für diesen duftigen Wein den wir seit 1990 vinifizieren. Anfangs war es nicht leicht, auf Anhieb diesen eigensinnigen Wein so auszubauen, wie wir uns das vorstellten. Mit der Zeit haben wir dazugelernt und können uns jetzt in guten Jahrgängen über einen wirklich vor Düften überquellenden Liebhaberwein freuen."

Thomas Rottensteiner

Sauvignon

Origine: Hörtenberg S. Maddalena di Sopra e Putz Mauer sopra il Lago di Caldaro. 100% di proprietà della famiglia e lavorato in proprio.

Terreno: roccioso di porfido Bolzanino con depositi glaciali sparsi e alluvionale Oltradige.

Esposizione: Colline ad sud

Altezza: 550 m s.l.m. e 400 m s.l.m.

Superficie: 4.700 m²

Vitigno Bianco: Sauvignon Blanc (100 %)

Sistema di allevamento: Guyot

Età delle viti: 20 anni

Uve: raccolte e selezionate a mano, di solito a fine settembre

Vinificazione: fermentazione per 14 giorni e maturazione in vasche d'acciaio e ca. 1/5 in Tonneaux.

Dati: 13,0-14,5 % alcol. Secco.

Imbottigliamento: dopo 6 mesi in 3400-4000 bottiglie.

Classificazione: Alto Adige D.O.C. Sauvignon

Controllo qualità: Camera di Commercio Bolzano (superficie vitata, quantità raccolta, valori analitici, valutazione sensoriale, imbottigliamento)

Ostinata varietà francese con colore giallo-verdastra. Il terreno roccioso di porfido e depositi morenici conferisce al vino una persistente aromaticità e tutte le note tipiche del vitigno Sauvignon. Le sensazioni olfattive sono dominate dalla pienezza e dalla complessità di aromi di paprica, erba appena tagliata, fieno e sambuco.

Al gusto il vino dispiega una compostità cangiante in una moltitudine di sfumature che persistono a lungo in bocca.

Temperatura di servizio: 9-12° C

Bevibilità ottimale: 1 a 3 anni

Abbinamenti: asparagi, zuppa di cipolle, piatti vegetariani, frutti di mare e pietanze di pesce in genere.

L'individuale sfacciato

"È come se la posizione del pietroso Hörtenberg a 550 mslm fosse predestinata a produrre questo bianco secco e profumato, che noi commercializziamo dal 1990. Di primo acchito non è stato facile coltivare questo vitigno caparbio così come ce lo eravamo immaginato. Con il tempo abbiamo imparato ed oggi siamo orgogliosi di offrire nelle annate buone un vino da intenditori, che letteralmente sprigiona profumi."

Thomas Rottensteiner

Weingut • Azienda Vitivinicola • Wine Estate
OBERMOSER des Rottensteiner Thomas
Erzeugerabfüllungen • Imbottigliati all'origine • Estate Bottling
Untermagdalena 35 • 39100 Bozen/Bolzano BZ • Südtirol/Alto Adige • Italy
T +39 0471 973549 • M +39 335 6887019
info@obermoser.wine • www.obermoser.wine