

MAGNÁS

SAUVIGNON

D.O.C. ISONZO DEL FRIULI



HERKUNFT

Cormòns, im Gebiet Murzül und Boatina.

REBSORTE

100% Sauvignon

ERZIEHUNGSFORM

Guyot

ANZAHL DER WEINSTÖCKE

4.500 pro ha

HEKTARERTRAG

45 hl/ha

ZEITPUNKT DER HANDLESE

Mitte September

WEINBEREITUNG

Schonende Pressung. Gärung bei kontrollierter Temperatur und etwa viermonatiger Ausbau auf den Hefen.

FLASCHENABFÜLLUNG

Ende April

BESCHREIBUNG

Unser Aushängeschild, sehr hochwertiger Weißwein; er besitzt eine helle Farbe mit grünlichen Nuancen und ein sortentypisches Bukett, harmonisch-würzig, duftet er nach Holunder, Tomatenblättern, Salbei, Minze und grünen Paprikaschoten. Im Geschmack trocken und geschmeidig.

SÄUREGEHALT

5,1 g/l

ALKOHOLGEHALT

13,5% vol.

SPEISENEMPFEHLUNG

Aperitifwein und zu würzigen Gerichten, die mit seinem Aroma wetteifern können. Würzige erste Gänge, Cremesuppen und Suppen mit Kräutern, Kräuterkäse und durchschnittlich gereifte Käsesorten.

SERVIERTEMPERATUR

10° - 15°C

AZIENDA AGRICOLA MAGNAS / CORMÒNS [GO] ITALIA / WWW.MAGNAS.IT / INFO@MAGNAS.IT

