

# MAGNÁS

## SAUVIGNON

D.O.C. ISONZO DEL FRIULI



### HERKUNFT

Cormòns, im Gebiet Murzùl 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

