


# Sauvignon Blanc »Karneid«

## Gojer Glögglhof

Familie Gojers Sauvignon Blanc stammt aus Karneid, einer Gemeinde im Eisacktal genau gegenüber ihres Glögglhofes auf der anderen Seite der Etsch. Eine sehr hoch liegende, kühle Lage, benannt nach dem Dorf mit der gleichnamigen Burg, die als eine der schönsten des Landes gilt.

Sauvignon Blanc, wie man ihn aus Südtirol erwartet. Aromatisch durchaus expressiv, ehrlich trocken, die natürliche Ausstrahlung der Rebsorte. Gojers vergären mit einer neutralen Reinzuchthefe, statt mit Aromahefen, und sie vergären in kleinen Gebinden bei etwas höheren Temperaturen als in Südtirol üblich. Deshalb kommt ihr Sauvignon Blanc vor allem kräuterwürzig ins Glas, ohne die übliche »fruchtige« Übertreibung. In seiner kristallinen Reinheit spürt man die Höhe der Lage. Saftig geht er über die Zunge. Trotz straffen Alkoholgehaltes erstaunlich frisch und pikant gewürzt, weich in der Säure, mundfüllend in der Substanz. Die Reduktion des langen Ausbaus auf der Feinhefe wird zum wichtigen Lebenselixier. Satter Körper und weiche Fülle prägen ihn »anders« als die französischen Pendants, trotz der Höhe der Lage ist Südtirol eben doch um einiges wärmer als Sancerre oder Pouilly an der Loire. Das spürt man in diesem Wein unmißverständlich. Duftigkeit und Körper halten sich aber gekonnt die Waage, harmonieren miteinander und stehen für einen Wein, der seine Herkunft kraftvoll in den Vordergrund stellt, statt aromatischem Populismus zu huldigen.

Zu »nackig« präpariertem Fisch und zu Pasta mit Kräutern, Gemüse und Meeresgetier.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Integrierter Anbau
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Porphyr
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,45

0,75l
IAW24300

K&U
www.weinhalle.de