

## MANTELE Sauvignon

In seinen fruchtig-aromatischen Duftreflexen entdeckt man Noten von Zitrusfrüchten, Pampelmusen, duftenden Holunderblüten und Pfeffer. Der tiefgründige Schutt im Anbaugebiet Mantele verleiht unserem Selection-Sauvignon Rasse und Kraft. Kalte Nächte und heiße Tage begünstigen seine aromatische Fülle und frische Struktur, mit denen er sich als inspirierender Aperitifwein und Begleiter zu Vorspeisen, Speisen auf Gemüsebasis, und gereift getrunken auch zu Spargelgerichten empfiehlt.

Im Herzen von Nals im Etschtal findet sich das Weinbaugebiet Mantele. Auf dem 150 Meter starken Schuttkegel aus 30% Porphy- und 70% Kalkschotter finden sich mit seinen heißen Tagen und kühlen Nächten ideale Bedingungen für unsere Sauvignons.

