

Sauvignon

Der deutliche Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht im Anbaugebiet verleiht unserem Sauvignon seine kraftvolle, aromatische Fülle und frische Struktur. Der rassige, frisch-fruchtige Wein mit dem animierenden Duft von Pampelmusen und Hollunder schmeckt vorzüglich als Aperitifwein oder als Begleiter zu Vorspeisen, vor allem solchen auf Gemüsebasis, Nudelgerichten sowie zu Fischspeisen.

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.

