



# COLLES '19

HALOZE, SAUVIGNON BLANC

Vol. Alkohol:	<b>13.5%</b>
Säure:	<b>6.66 g/l</b>
Restzucker:	<b>1.9 g/l</b>
pH-Wert:	<b>3.33</b>
Trinkreife:	<b>2021 bis 2030</b>
Alter der Reben:	<b>13 Jahre</b>
Verschlussart:	<b>Kork</b>
Lesedatum:	<b>21.9.2019</b>
Abfülldatum:	<b>24.2.2021</b>
Flaschengrößen:	<b>0.75l, 1.5l, 3l und 5l</b>









**Colles**  
Parzelle  
.....  
**Gorca**  
Einzellage  
.....  
**Haloze**  
Ort

Klare Frucht im Vordergrund. Gelbe Johannisbeere, Apfel und reife Marille. Dazu dezente Kräuterwürze nach Melisse. Am Gaumen füllig mit einer cremigen Textur. Gut eingebundene Säure mit einem dezenten Gerbstoff geben dem Wein Rückgrat. Ein langer balancierter Abgang erinnernd an Salzzitrone runden das Trinkgefühl ab.

Mathias Riepl, Diplom Sommelier

## Besonderheiten der Herkunft

Die Rebstöcke der sehr steilen, nach Süden ausgerichteten Parzelle „Colles“, Großlage Gorca, wurzeln aufgrund des geringen Oberbodens fast direkt am Opok. Um im harten Untergrund solide Wurzeln zu schlagen, setzten wir die Sauvignon Blanc-Rebstöcke in etwa 50 Zentimeter tiefe Löcher, die wir mit Erdbohrgeräten aushöhlten und nährstoffreichem Bio-Humus füllten.

-  kleine Blätter, dicht belaubt, kleine kompakte und walzenförmige Trauben, würzig intensiver Geschmack
-  kalkhaltiger Tonmergel (Opok)
-  350 bis 400 m Seehöhe
-  südorientierte Kessellagen
-  spontane Vergärung, zwölf Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere vier Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert
-  vielseitig einsetzbar: zu Süßwasserfischen, Spargel- und Pilzgerichten und Risotto