



Sauvignon, DOC, Friuli Isonzo 2022

Tenuta Luisa

Kategorie:	Weissweine
Artikelnummer:	6532222
Grösse:	75cl
Land:	ITALIEN
Region:	Friuli
Alkohol:	14%
Rebsorte:	Sauvignon blanc
Lagerfähigkeit:	bis 2027
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Mit Urgrossvater Francesco und fünf Hektar Land begann die Erfolgsgeschichte der Winzerfamilie Luisa. Heute leiten Davide und Michele Luisa den mittlerweile 100 Hektar grossen und vielfach ausgezeichneten Betrieb in Corona, Mariano del Friuli. Die beiden Brüder sind überzeugt, dass Qualitätswein im Rebberg entsteht, deshalb kümmern sie sich persönlich um alle Phasen der Weinproduktion. Durch eine hohe Stockdichte, niedrige Erträge und eine sorgfältige Lese wird nur wenig Sulfite für die Weinbereitung benötigt (max. 80mg/l) und es entstehen äusserst saubere, sortentypische Weine. Das Anbaugebiet Friuli Isonzo verfügt über ein einzigartiges Klima, da hier zwei Winde aufeinander treffen: die kalte und scharfe Bora und der mildere und feuchte, vom Meer kommende Schirokko. Dadurch reifen die Trauben langsam, aber stetig, und das Ergebnis sind stärker konzentrierte und ausgewogenere Trauben mit reichhaltigerem Aroma und Geschmack.

Der Wein

Die Trauben werden gepresst und im hoch modernen Keller während ca. 12 Tagen kühl vergoren, um Frische und Sortentypizität beizubehalten. Der Ausbau erfolgt für ca. 6 Monate im Stahltank auf der Feinhefe und weitere 2 Monate in der Flasche.

Der Charakter

Sehr sortentypisches Bouquet nach frischem Gras, Paprika und exotischen Früchten. Gut strukturiert mit angenehmer Säure und schöner Mineralität. Passt ideal zum Aperitif, Fisch und Meeresfrüchten oder asiatischen Gerichten.

