



SÜDTIROLER SAUVIGNON MARZAN



Jahrgang	2023
Traubensorte	100% Sauvignon
Terroir	Algund, Plars, Schloss Plars, 450m
Anbauform	Guyot
Ertrag	80 dz/ha
Vinifizierung	Vergärung im Stahltank 50%, 50% im großen Akazienholzfass
Analysewerte	Alkohol 14,00 % Vol
Empfohlene Speisen	Der Wein eignet sich vorzüglich zu Spargelrisotto, Zwiebelsuppe, Fischgerichten und als Aperitifwein.
Serviertemperatur	8°- 10°
Lagerfähigkeit	3-4 Jahre

Stramm, von mittlerer Dichte und großer Eleganz: Dies sind die drei Attribute, die genügen, um dem Sauvignon „Marzan“ zu verfallen. Der „Marzan“ fließt mit einem lichten Strohgelb ins Glas und wirft zartgrüne Schimmer in den Raum. Großen Charakter beweist er mit einem vielschichtigen Bukett aus Grapefruit, Ananas, Holunder und Steinobst. Am Gaumen steht die Frische ganz im Vordergrund und kennzeichnet das einprägsame Wesen dieses Sauvignon, das feine Holz gibt ihm Komplexität.

SCHLOSS PLARS
Andreas Theiner

Mwst. Nr. 0 2 4 1 7 0 6 0 2 1 3
St. Nr. THNNRS72S19F132Q

Mitterplars 25
I-39022 Algund

T +39 0473 448 472
F +39 0473 446 557

info@schlossplars.com
www.schlossplars.com