

Sauvignon Friuli DOC 2021

Dezente Paprika Noten, Lorbeerwürze, Akazienblüte, feine Mineralik, elegant

Winzer: Tenuta Casate
Region: Friaul
Rebsorte: 100% Sauvignon
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitif, zu Gemüsegerichten, Quiche und Fischcurry, auch zu Fleischgerichten

0.75 l – Bestellnummer 18721

Tenuta Casate
Friaul

Das DOC-Gebiet Friuli Isonzo umfasst jenen flachen Teil der isontinischen Ebene, die sich nordwestlich des Hügelgebietes des Triestiner Karsts beiderseits des Flusses Isonzo erstreckt und bis nahe an die slowenische Grenze reicht. Die fruchtbaren Schwemmlandböden des Isonzo, der enorme Mengen an Sedimenten aus den Julischen Alpen heranträgt, sowie das günstige Mikroklima prädestinieren die Gegend für den Weinund Obstbau. Auf knapp 1.300 Hektar werden hier ca. 80.000 Hektoliter Wein produziert, wobei der Fokus auf den Weißweinen liegt. Im DOC Friuli Isonzo werden alle Weine zu 100% aus der jeweiligen Rebsorte gekeltert. Severino Lorenzo gründete sein Unternehmen in den 1950er Jahren. Heute wird es von seinem Sohn Enzo und den Enkeln Nicola und Davide geführt und umfasst mehr als 160 Hektar. Die im Jahr 1993 modernisierte Kellerei hat für Winzerkollegen bei Restrukturierungsarbeiten oder Kellerneubauten in ganz Friaul-Julisch Venetien Vorbildcharakter. Hier entstehen Weine, die in erster Linie für Eleganz, Geradlinigkeit und große Sortentypizität stehen.

Abbildung unverbindlich