

VOM KALK 2024

Sauvignon Blanc Südtirol DOC

WEINGUT • TENUTA
ROHREGGER

Es sind zwei unterschiedliche Lagen, die dem Sauvignon Blanc „Vom Kalk“ seinen Namen und seine Besonderheit geben: der Weinberg in Kaltern/Unterplanitzing mit seinen kalkhaltigen, schottrigen Moränenböden und der Weinberg in Kurtatsch/Graun mit Kalkschotterböden, die von Lehmzungen unterbrochen werden. Aber nicht nur die Böden, sondern auch die Höhenlagen von ca. 440 und 800 m beeinflussen die Aromatik. So ist die sonnige Hanglage in Kaltern/Unterplanitzing gut durchlüftet, weht hier doch nachmittags die Ora, der Wind vom Gardasee. Im Weinberg Kurtatsch/Graun auf ca. 800 m Meereshöhe sorgen dagegen kühle Fallwinde nachts für eine angenehme Frische und lassen die Trauben langsamer reifen. Die beiden Weinberge, der Boden und der niedere Stockertrag verleihen dem Wein seine tiefgründigen, fruchtigen und mineralischen Noten. Der schonende Ausbau im Beton- und Holzfass (Tonneau) gibt ihm zusätzlich Struktur und Langlebigkeit.



TRAUBENSORTE Sauvignon Blanc

WEINBERG Unterplanitzing/Kaltern auf ca. 440 m ü.d.M.;
Graun bei Kurtatsch auf ca. 800 m ü.d.M.



BÖDEN Kalkhaltige, schottrige Moränenböden in
Unterplanitzing/Kaltern; lehmige Kalkschotterböden in
Graun/Kurtatsch

HANGAUSRICHTUNG Süden, 30-50% Hangneigung

ANBAUSYSTEM Spalier

GRÖSSE DER ANLAGE 0,48 ha

STOCKANZAHL 7500 St/ha in Kaltern; 8500 St/ha in Graun

ERTRAG 35 hl/ha; 0,47 l/Stock

FLASCHENANZAHL 2246 à 0,75 l



AUSBAU Weinlese per Hand am 08.09.2024 und
07.10.2024. Mazeration der entrappten Beeren für 8
Stunden. Gärung mit kontrollierter Temperatur (18-22°)
und anschließender Ausbau für 10 Monate im Holzfass
(Tonneau). Abfüllung im Juli. 6 Monate Flaschenlagerung.



WEINBESCHREIBUNG Strahlende, goldgelbe Farbe.
Komplexe fruchtige Noten von tropischen Früchten wie
Mango und Passionsfrucht. Am Gaumen komplex,
körperreich, mit saftiger Säure und mineralischer Länge.

GLASEMPFEHLUNG Bordeaux



SERVIERTEMPERATUR 10 – 12 °C

