

Weingut | Tenuta  
Buschenschänk | Locale tipico

**Mock Christoph**

Völserried 21 | Novale di Fiè 21  
39050 Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar  
Mobil +39 3316645870  
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I  
MwSt.-Nr.: 01628950212  
info@wassererhof.com  
www.wassererhof.com



## SÜDTIROL SAUVIGNON 2022

 **RISERVA**

REBSORTE |  
Sauvignon Blanc 100%

ANBAUGEBIET |  
Westwärtsgerichtete, tiefgründige Hanglage am  
Wassererhof im unteren Eisacktal auf 450 m ü.d.M.

AUSBAU |  
sanfte Pressung nach einige Stunden kalter  
Mazeration, Gärung mit traubeneigener Hefen im  
gebrauchten Tonneaux Holzfass und 12 Monate  
Lagerung imselben Fass auf der ersten Hefe, weitere  
6 Monate Lagerung imahltank auf der ersten Hefe  
und zum Schluß Lagerung von 12 Monaten in der  
abgefüllten Flasche

CHARAKTERISTIK |  
Farbe: strohgelb  
Geruch: Pampelmuse, Stachelbeere und  
exotische Früchte  
Geschmack: elegant, tief und lange anhaltend

ERTRAG | 35 hl/ha

ALKOHOL | 15,2% vol.

RESTZUCKER | 1,2 g/l

SÄURE | 6,8 g/l

SERVIEREN | 10–13 °C

Zu Gerichten aus Gemüse, Spargel, Fisch  
und rosa Fleisch



Weingut | Tenuta  
Buschenschänk | Locale tipico

**Mock Christoph**

Völserried 21 | Novale di Fiè 21  
39050 Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar  
Mobil +39 3316645870  
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I  
MwSt.-Nr.: 01628950212  
info@wassererhof.com  
www.wassererhof.com



## ALTO ADIGE SAUVIGNON 2022

 **RISERVA**

**VITIGNO |**

Sauvignon Blanc 100%

**COLTIVAZIONE |**

Vigneto collinare orientato ad ovest  
presso il Wassererhof nella Bassa Valle  
dell'Isarco a 450 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE |**

Spremitura dolce dopo alcune ore di  
macerazione a freddo, fermentazione con  
lieviti indigeni nella botte tonneaux usata,  
12 mesi nella stessa botte sul primo lievito,  
altri 6 mesi in botte acciaio inox sul primo  
lievito, 12 mesi affinamento in bottiglia

**CARATTERISTICHE |**

Colore, giallo paglierino  
Profumo: pompelmo, uva spina, frutto esotico  
Sapore: elegante, profondo e molto persistente

**RESA |** 35 hl/ha

**GRADAZIONE |** 15,2% vol.

**ZUCCHERI RESIDUI |** 1,2 g/l

**ACIDITÀ |** 6,8 g/l

**DA SERVIRE A |** 10 -13°C

con piatti di verdure, asparagi, pesce  
e carne rosa



Weingut | Tenuta  
Buschenschänk | Locale tipico

**Mock Christoph**

Völserried 21 | Novale di Fiè 21  
39050 Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar  
Mobil +39 3316645870  
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I  
MwSt.-Nr.: 01628950212  
info@wassererhof.com  
www.wassererhof.com



## ALTO ADIGE SAUVIGNON 2022

### RISERVA

GRAPE VARIETY |

Sauvignon Blanc 100%

CULTIVATION AREA |

Deep westbound hill location near the Wassererhof in the lower Isarco Valley on 450 m height above sea level

VINIFICATION |

soft pressing after some hours of cold maceration, fermentation with native yeasts in used Tonneaux wood barrels and aging in the same barrel for 12 months on the first lees, further 6 months aging in steel tanks on the first lees and finally aging for 12 months in the bottle

CHARACTERISTICS |

Color: straw yellow

Aroma: Grapefruit, gooseberry and exotic fruits

Body: elegant, deep and long lasting

YIELD | 35 hl/ha

STRENGTH | 15,2% vol.

RESIDUAL SUGAR | 1,2 g/l

ACIDITY | 6,8 g/l

SERVING | 10–13 °C

For dishes made from vegetables, asparagus, fish and pink meat

