

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



REBSORTE |
Sauvignon Blanc 100%

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

AUSBAU |
Sanfte Pressung nach kurzer Mazeration
ganzer bzw. gequetscher Trauben,
70% im Stahlfass, 30% im Tonneaux-Fass,
Lagerung auf der Grobhefe

CHARAKTERISTIK |
Farbe: hellgelb, grün
Geruch: Holunder, Zitrusfrucht, Stachelbeere,
weißer Pfirsich
Geschmack: elegant, gute Säurestruktur,
langanhaltend und besonders frisch und saftig

ERTRAG | 60 hl/ha

ALKOHOL | 14,4% vol.

RESTZUCKER | 1,7 g/l

SÄURE | 6,7 g/l

SERVIEREN | 9–12°C,
zu vegetarischen Gerichten, Spargel,
Fisch und Geflügel

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



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 breve macerazione
di uve intere rispettivamente schiacciate,
70% in botte d'acciaio, 30% in botte tonneaux,
affinamento sul primo lievito

CARATTERISTICHE |
Colore: giallino, verde
Profumo: sambuco, agrumi, uva spina,
pesca bianca
Sapore: elegante con buona struttura acida,
persistente e molto fresco

RESA | 60 hl/ha
GRADAZIONE | 14,4 % vol.
ZUCCHERI RESIDUI | 1,7 g/l
ACIDITÀ | 6,7 g/l
DA SERVIRE A | 9-12°C
con primi piatti e pesce
come aperitivo

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



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 squeezing after short maceration
of entire grapes, 70% in steel tank, 30% in
tonneaux barrel, on first lees

CHARACTERISTICS |
Color: light-yellow, light-green
Aroma: elderberry, citrus fruits, gooseberry,
white peach
Body: elegant, fine and persistent acidity
texture, fresh

YIELD | 60 hl/ha

STRENGTH | 14,4% vol.

RESIDUAL SUGAR | 1,7 g/l

ACIDITY | 6,7 g/l

SERVING | 9–12°C

suitable with vegetarian dishes, asparagus
and poultry