



Markus Prackwieser  
Gump Hof

# Renaissance

SAUVIGNON BLANC Riserva 2016



<b>Rebsorte</b>	Sauvignon Blanc
<b>Lage</b>	südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 400-550 m
<b>Böden</b>	Kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr
<b>Hangneigung</b>	50-70%
<b>Reberziehung</b>	Pergel & Spalier
<b>Traubenlese</b>	Mitte Oktober
<b>Rebstöcke/Hektar</b>	4.500 - 7.500
<b>Ertrag</b>	50 hl/ha

## Vinifikation

kurze Mazeration der Trauben,  
anschließend schonende Pressung  
und Vergärung im Holzfass (Tonneau)

## Ausbau

im Holzfass (Tonneau) auf der ersten Hefe für 12 Monate  
anschließend im Stahltank für 10 Monate auf der Feinhefe

## Analytische Werte

Alkohol	14 % Vol.
Gesamtsäure	6,8 g/l
Restzucker	1,7 g/l