



COLLES

SAUVIGNON BLANC 2017

- Vol. Alkohol: **13,5%**
- Säure: **6,35 g/l**
- Restzucker: **1,7 g/l**
- pH-Wert: **3,19**
- Trinkreife: **2019 bis 2028**
- Alter der Reben: **12 Jahre**
- Verschlussart: **Kork**
- Lesedatum: **13.9.2017**
- Abfülldatum: **5.5.2019**
- Flaschengrößen: **0,75 l, 1,5 l und 3 l**



Colles
Einzellage

Gorca
Ort

Štajerska Slovenija
Region

Strahlendes Hellgelb mit grüner Reflektion. Auftakt von Kiwi & kaltem Rauch. Mit etwas Zeit auch Nektarinen & weiße Johannisbeere im Glas. Sehr vielschichtig. Der Wein spielt förmlich mit seiner Finesse & wechselt geschmacklich zwischen den Aromafarben Gelb und Grün. Im Mund stoffige hochelegante Struktur. Ein Touch Extraktsüße. Trinkanimierende Säure mit saftigem Nachhall.

Thomas Schabl, Diplom Sommeliere

Besonderheiten der Herkunft

Die nach Süden ausgerichtete Parzelle „Colles“ ist unser Weingarten mit den steilsten Terrassen. Die Rebstöcke wurzeln aufgrund des geringen Oberbodens fast direkt am Opok. Um im harten Untergrund solide Wurzeln zu schlagen, setzten wir die Sauvignon Blanc-Rebstöcke in etwa 50cm tiefe Löcher, die wir mit Erdbohrgeräten aushöhlten und nährstoffreichem Bio-Humus füllten.



kleine Blätter, dicht belaubt, kleine kompakte und walzenförmige Trauben, würzig intensiver Geschmack



kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



südorientierte Kessellagen



spontane Vergärung, zwölf Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere sechs Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert



vielseitig einsetzbar: zu Süßwasserfischen, Spargel- und Pilzgerichten und Risotto



HERKUNFTS
WEIN
GEPRÄGTER

COLLES

SAUVIGNON BLANC 2016

- Vol. Alkohol: **14,0%**
- Säure: **6,14 g/l**
- Restzucker: **5,0 g/l**
- Trinkreife: **2018 bis 2027**
- Alter der Reben: **11 Jahre**
- Verschlussart: **Kork**
- Lesedatum: **7.9.2016**
- Abfülldatum: **2.4.2018**
- Flaschengrößen: **0,75 l, 1,5 l und 3 l**

Kräuterwürzig durch und durch. Die sich „kühl“ anfühlenden Aromen werden von Zitronenschalen und grünen Oliven begleitet, dazu noch weiße Ribisel und Wiesenkräuter. Erdig-mineralischer Ausdruck am Gaumen, bleibt lange da.

Arno Bergler, WeinErleben

Besonderheiten der Herkunft

Die nach Süden ausgerichtete Parzelle „Colles“ ist unser Weingarten mit den steilsten Terrassen. Die Rebstöcke wurzeln aufgrund des geringen Oberbodens fast direkt am Opok. Um im harten Untergrund solide Wurzeln zu schlagen, setzten wir die Sauvignon Blanc-Rebstöcke in etwa 50cm tiefe Löcher, die wir mit Erdbohrgeräten aushöhlten und nährstoffreichem Bio-Humus füllten.



Colles
Einzellage

Gorca
Ort

Štajerska Slovenija
Region



kleine Blätter, dicht belaubt, kleine kompakte und walzenförmige Trauben, würzig intensiver Geschmack



kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



südorientierte Kessellagen



spontane Vergärung, zwölf Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere sechs Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert



vielseitig einsetzbar: zu Süßwasserfischen, Spargel- und Pilzgerichten und Risotto