

LA JARA

ORGANIC WINE

EXIMIA Family Selection



EXIMIA - aussergewöhnlich - ist der lateinische Ausdruck, den wir ausgesucht haben, um die Trauben zu beschreiben aus denen die "Family Selection" Weine La Jara hergestellt werden. Die Trauben werden sorgfältig aussortiert, um die wahre Essenz der aussergewöhnlichen Früchte die unsere Bio-Weinberge vermitteln.



ART. 705

SAUVIGNON

TECHNISCHE DATEN

- **REBSORTE:** 100% Sauvignon Blanc
- **ERZIEHUNGSMETHODE:** Sylvoz
- **ERTRAG PER HEKTAR:** 50 - 60 Ztr
- **ANBAUGEBIET:** Frattina (PN) - Friuli Venezia Giulia
- **REIFUNG IN DER FLASCHE:** 3 - 4 Monate
- **SERVIERTEMPERATUR:** 8 - 10°C
- **FLASCHENFORMAT:** 0,75L
- **VERPACKUNG:** 6 Flaschen per Karton - Liegend

ANALYTISCHE DATEN

- **ALKOHOLGEHALT:** 13% Alc./Vol.
- **GESAMTSÄURE:** 5,16 g/L
- **RESTZUCKER:** 1,34 g/L

VINIFIZIERUNG UND VERFEINERUNG

Die Sauvignon Blanc-Trauben, wenn sie eine gute Reife erreicht haben, werden zwischen der ersten und der zweiten Septemberwoche geerntet. Nach der sanften Pressung der Trauben, wird der gewonnene Most in einem Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur langsam vergoren. Zwei Umstiche werden in Abwesenheit von Sauerstoff durchgeführt. Der erste dient der unerwünschte Bodensatz zu Entfernen. Die zweite, um den fertigen Wein auf der Feinhefe ruhen zu lassen, die dem Wein Delikatesse und Cremigkeit verleiht. Der Wein bleibt 2 - 3 Monate im Edelstahltank und bekommt damit die ideale Reifung. Somit wird dem Wein auch

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

- **FARBE:** Leuchtendes Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen.
- **BOUQUET:** Intensive Noten von Grapefruit, grüne Peperoni und Salbei.
- **GESCHMACK:** Frisch, fruchtig, mit Nuancen von weisse Johannisbeere, Zitrusfrüchte und Holunderblüte.
- **PASST ZU:** Meeresfrüchten Antipasto, Krustentier Pasta, Lachs und Tintenfisch.