

Souvignier Gris Villa Schmid

Wein

Name	Souvignier Gris Villa Schmid
Bezeichnung	Mitterberg IGT
Qualitätslinie	Villa Schmid
Rebsorten	100% Sauvignier gris
Herkunftsgebiet	Unterplatten/Ritten- Südtirol
Anbauweise	Spalier
Lese	Schonende Handlese im Steilhang
Vinifizierung	Gärung und Ausbau im Stahlfass, teilweiser Ausbau in Barrique



Weinbeschreibung und Informationen

Eine neue Welt braucht neue Weine! Mit diesem Souvignier Gris, einer pilzwiderstandsfähigen PIWI-Rebsorte, begibt sich auch unser Wein auf einen neuen **Weg**. Dank seiner natürlichen Widerstandsfähigkeit können wir bei diesem Souvignier Gris auf Pflanzenschutzmaßnahmen verzichten und die Eingriffe im Weinberg auf ein Minimum reduzieren. Auf rund 500 Metern Seehöhe gewachsen, werden die Trauben Ende September gelesen. Nach einem Tag Mazeration auf den Schalen wird der Most abgezogen und anschließend – wie bei einem klassischen Weißwein – ohne Schalen weitervergoren. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank sowie zu 30 % in gebrauchten Barriques. So entsteht ein eigenständiger Souvignier Gris mit Ausdruck und Struktur. **Ein Wein für besondere Momente.**

Speiseempfehlungen

Unser **Souvignier Gris Villa Schmid** ist ein idealer Begleiter zu aromatischen, ausdrucksstarken Gerichten. Besonders schön harmoniert er mit Spargel, gereiftem Bergkäse und kräftigen Gemüsegerichten. **Ideale Serviertemperatur: 10 °C.**