



## BERGKELLEREI PASSEIER - SAUVIGNON BLANC - 2019

Italië - Süd-Tirol

---

Het Passeiertal in de Italiaanse Alpen wordt gekenmerkt door besneeuwde bergtoppen en bloeiende bergweiden. Konrad Pixner is een wijnmaker van de jonge generatie die zich toelegt op het maken van wijn met hart en ziel. Ambitieuw en bedachtzaam, presenteert hij met zijn **Bergkellerei Passeier** wijnen die vanaf het eerste moment inspireren en vooral fascineren! Op zonovertogen hellingen, op 300 à 1000 meter hoogte, boven het kuuroord Merano groeien de druiven die de wijnen hun kracht en volheid geven. Hij combineert bijvoorbeeld vakkundig Chardonnay, Sauvignon Blanc en Solaris tot een unieke witte cuvée *Giovo*. En hij toont ook zijn vaardigheid in het ontwikkelen van krachtige, elegante rode wijn in zijn cuvée *Rombo*, gemaakt van Merlot, Cabernet en Lagrein. Maar het zijn de mono-cépage wijnen die zijn talent in het omgaan met het druivenmateriaal laten zien: de Lagrein Riserva is heerlijk versmolten en zacht en de Sauvignon Blanc is een ware ontdekking met een explosie van passievrucht en kruisbes. Wij hadden de eer, om Konrad te ontmoeten in zijn Sauvignon Blanc wijngaard in Dorf Tirol en waren onmiddellijk erg onder de indruk van zijn wijnen. Dit jonge wijndomein gaat de komende jaren nog veel furore maken!

**Wijnstijl:** volle intense witte wijn met een frisse toets

**Druivensoort:** sauvignon blanc

**Voorkomen:** goudgele kleur

**Neus & mond:** deze Sauvignon blanc heeft een rijk aroma van florale en minerale nuances en rijp fruit zoals pomelmoes, passievrucht, steenfruit, vlierbes, kruisbes, rabarber, enz... De smaak is intens fris fruitig, vol en romig met een aangename kruidigheid. De mooie afdronk maakt deze wijn uniek en heeft een schitterend potentieel om te verouderen. Om het complexe, minerale, volle karakter volledig tot z'n recht te laten komen, adviseren we de wijn te karafferen

**Gastronomie:** de wijn leent zich uitstekend bij schaal- en schelpdieren, risotto met asperges en met nobele vissoorten, enz ... Open de wijn zeker even op voorhand en serveer niet te koud.

**Vinificatie:** Konrad gaat gedurende 1 maand regelmatig in de wijngaard rond, hij oogst de perfecte druiventrossen en vergist deze in kleine eikenhouten vaten. Ook een rijping 'sur lie' heeft plaats, gedurende 12 maanden. Nadien rijpt de wijn verder in inox.