

## BURG-SELEKTION

**Jahrgang**  
2008

**Rebsorte**  
Sauvignon Blanc

**Lage und Boden**  
Freiberg bei Meran,  
Süd- und Südwesthänge auf  
400 m ü. d. M.,  
Porphyrboden

Laimburg auf 220 m ü. d. M.,  
sandiger Anschwemmboden

**Erziehungssystem**  
Spalier

**Ausbau**  
Kühle Gärührung im  
Edelstahltank und  
anschließend 5 Monate  
Lagerung auf der Feinhefe

### **Analysenwerte**

Alkohol: 13,50 % vol  
Gesamtsäure: 6,10 g/l  
Zuckerfreier Extrakt: 22,80 g/l

### **Lagerfähigkeit**

5 Jahre

### **Beschreibung**

Die Farbe ein helles Strohgelb  
mit grünlichen Reflexen. Das  
Aroma ausgeprägt und markant  
nach Holunderblüten,  
Feigenmilch und Johannisbeeren.  
Ein mineralisch-salziger Wein.  
Gut strukturiert mit anregender  
Säure.

### **Servierempfehlung**

Ideal bei 10° C -als Aperitif, zu  
gewürzten Vorspeisen, zu  
Spargelgerichten und zu Fisch

LANDESGUT · PODERE  
*Laimburg*

Südtiroler  
Sauvignon Blanc DOC

„Oyèll“



*Sauvignon*