



SEPPi
WeinGut



preyda 2018

Südtiroler Sauvignon

Dritter Jahrgang
Rebsorte: Sauvignon blanc
Flaschenanzahl: 1460

Verkostungsnotizen:

spätherbstliches Strohgelb;
in der Nase neben reifer, gelber Frucht auch Stachelbeere, Zitrusfrüchte und weißer Pfirsich; am Gaumen angenehme Balance zwischen mineralischer Feinheit und Cremigkeit durch den Hefekontakt; Frische und Komplexität durch das Trio aus Mineralik, Fülle und feiner Säurestruktur

Lage und Boden:

Einzellage: Prey
520 m Meereshöhe
Ausrichtung nach Südosten
leichte Hangneigung
lehmiger Kalkschotter
typische Fallwinde vom Mendelgebirge

Anbau:

biodynamische Wirtschaftsweise
sanfter Rebschnitt
Bodenbearbeitung und Einsaaten
Einsatz von Tees und biodynamischen Präparaten zur Pflanzenstärkung
viel Handarbeit zum richtigen Zeitpunkt
sorgfältige Lese: Anfang September

Vinifizierung:

15h Maischekontakt
Spontangärung im großen Holzfass
8 Monate auf der Hefe im Eichenfass
Abfüllung im Juni 2019

Analytische Daten:

Alkohol: 14,5 % Vol
Restzucker: 1,3 g/l
Säure: 5,7 g/l

Zum Namen **preyda**

Diese Gegend hat den Riegelnamen Prey. Der Name „Prey“ stammt wahrscheinlich vom langobardischen Wort „brayda“ ab. Damit wurde Mitte des 13. Jahrhunderts ein kleines, verpachtetes Landgut bezeichnet.



CERTIFIED
BIODYNAMIC®



Organismo di controllo autorizzato
dal MIPAAF IT BIO 013
Agricoltura Italia, operatore controllato
BZ-00744-AB

Werner Seppi | Preystraße 18 A | 39052 Kaltern, Südtirol
+39 335 538 39 10 | info@seppi.wine | www.seppi.wine