



# SEPPi

WeinGut



## preyda 2017

*Südtiroler Sauvignon*

Zweiter Jahrgang  
Rebsorte: Sauvignon blanc  
Flaschenanzahl: 1600

### Verkostungsnotizen:

goldgelb mit grünen Reflexen  
leise aber vielschichtig, ein Hauch von Stachelbeere, etwas Paprika, Zuckermelone,  
dichter Körper mit cremigem Mundgefühl im Ansatz, dann jedoch mineralisch bissi-  
gem Finale

### 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 2018

### Analytische Daten:

Alkohol: 13,5 % Vol  
Restzucker: 2,2 g/l  
Säure: 6,5 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®



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

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