

SAUVIGNON Luma

SÜDTIROLER DOC



ROMEN
WEINGUT • TENUTA

Anbaugebiet

Die Trauben reifen in einer Einzellage auf Eppan Berg (530m ü.d.M.). Die Rebstöcke sind über 27 Jahre alt und werden im Guyot-System erzogen.

Die kühlen Winde vom Mendelkamm fördern die starken Tag und Nacht Temperaturschwankungen und wirken sich positiv auf die Weinberge aus.

Die kalkschottrigen Lehmböden in diesem Weinberg verleihen dem Wein diese einzigartige Salzigkeit.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach sanfter Pressung wird durch natürliche Sedimentation der Trubstoff vom Most geklärt.

Anschließend findet die Gärung bei kontrollierter Temperatur zu 70% im Edeltank und 30% im Barriquefass statt.

Der Wein lagert für 8 Monate auf der Feinhefe und weitere 6 Monate in der Flasche.

Im Glas

In unserem Sauvignon findet man ein schönes Zusammenspiel von duftenden Brennesseln, reifen Pfirsich, Passionsfrucht und Holunderblüten. Sehr komplexer und vielschichtiger Sauvignon. Einzigartig in seiner Frische und Mineralität.

Er passt gut zu weißen Fleischgerichten, Fisch und Spargeln.



Jahrgang	2024
Anbaugebiet	Oberplanitzing und Eppan Berg
Rebsorte	Sauvignon
Alkohol (vol%)	14
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	<2g
Trinktemperatur	8° bis 12°
Optimale Trinkreife	1 bis 15 Jahre

Weingut Romén | Matschatscherweg 14/A | I-39057 Berg Eppan | Südtirol | Italien

T +39 375 7774614 | info@weingutromen.it

www.weingutromen.it