

# STERN

## SAUVIGNON DOC 2024

**SORTE:** Sauvignon Blanc

**ALTER DER REBEN:** 10 – 20 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 8 – 10 °C

**TRINKREIFE:** 1 – 6 Jahre

**ERTRAG:** 60 hl/ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahtrahmen

**ALKOHOL:** 14,0 %

**RESTZUCKER:** 2,0 g/l

**SAURE:** 6,3 g/l

Enthält Sulfite



### JAHRGANG

Nach einem regenreichen Frühjahr und einem verhaltenen Sommerstart brachte der August die ersehnte Wende: Sonnige und warme Tage begünstigten die Traubenreife und ließen frühe Sorten eine sehr gute Qualität erreichen. Die Ernte begann Ende August unter nahezu perfekten Bedingungen, begleitet von stabilen Wetterverhältnissen bis in den September hinein. Mit dem einsetzenden Regen im Herbst wurde die Lese später Rotweine durch herausfordernde Witterungsbedingungen anspruchsvoller. Dennoch brachte der Jahrgang spannende Weißweine und frühreife Rotweine von bemerkenswerter Qualität hervor.

### LAGE

Die Weinberge befinden sich in einer nach Südosten geneigten, sonnenverwöhnten Hanglage auf 450 bis 500 m über dem Meeresspiegel. In der Reifezeit sorgen kühle Nächte für eine herausragende Fruchtbildung und den Säurerhalt. Der Boden besteht aus sandig-lehmigem Mergel, der auf Urgestein wie Porphyry und Granit ruht.

### VINIFIZIERUNG

Nach einer 8-stündigen Kaltmazeration der reifen und gesunden Trauben folgt das Abpressen und eine natürliche Mostklärung. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C, wobei 85 % des Weins im Edelstahl und 15 % im großen Holzfass vergoren werden. Nach der Gärung wird der Wein für 6 Monate auf der Feinhefe gelagert.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Strohgelb
- Holunder, Cassis und exotische Früchte in der Nase, etwas Stachelbeere
- Frucht auch am Gaumen, saftig-salzig, gute Länge mit fruchtbetontem Abgang

### EMPFEHLUNG

Der Stern passt vorzüglich zu Spargelgerichten, leichten Pasta-Kreationen, gegrilltem Gemüse und Fischgerichten. Auch als Aperitif-Wein ist er sehr gut geeignet.

### AUSZEICHNUNGEN

**ROBERT PARKER** – 2018: 91 p., 2020: 92 p., 2021: 93 p., 2022: 92 p.

**JAMES SUCKLING** – 2019: 91 p., 2020: 92 p., 2021: 91 p., 2022: 91 p.

**DECANTER** – 2021: 91 p., 2023: 93 p.-Silver

**GAMBERO ROSSO** – 2010-2015: 2 Bicchieri, 2016: 2 Bicchieri rossi

**BIBENDA** – 2019: 4 Grappoli, 2020: 4 Grappoli, 2022: 4 Grappoli

**THE ITALIAN WINE COMPETITION** – 2019: Silver

**FALSTAFF** – 2019: 90 p., 2021: 93 p., 2022: 90 p., 2023: 90 p.

**LUCA MARONI** – 2020: 94 p., 2021: 95 p., 2022: 92 p., 2023: 95 p.

**THE WINE JOURNAL – EROS TEBONI** – 2020: 93 p.

**SAUVIGNON SELECTION** – 2023: SILVER