



2019
Sauvignon Blanc
„Fumé“
VDP.GUTSWEIN



Weingut:

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Rebsorte / Lage / Boden:

Sauvignon Blanc ist sortenrein an der Loire als Sancerre und Pouilly Fumé zu finden, zwischenzeitlich sind auch die Vertreter aus Neuseeland und Chile sehr bekannt. In Frankreich bildet er außerdem zusammen mit dem Semillon die berühmten edelsüßen Sauternes. In Österreich kennt man ihn als Muskat-Silvaner, in der neuen Welt wird er häufig Fumé Blanc genannt.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese der goldgelben Trauben aus unserem ältesten Sauvignon Blanc Weinberg (Pflanzjahr 1998) mit einem Mostgewicht von 86°Oe. Kaltmazeration mit Trockeneis und 5 Stunden Maischestandzeit, Vergärung in neuen und gebrauchten 500 Liter „Tonneaux“-Fässern. Ausbau und Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Juni 2020.

Analyse:

Alkohol:	13 % vol
Restzucker:	5.2 g/l
Gesamtsäure:	6.6 g/l

Charakteristik:

Gleich zu Beginn animiert der „Fumé“ mit einem Aromabündel von reifen Stachel- und Johannisbeeren, Physalis und Maracuja. Zarte Blütendüfte begleiten diesen Sinneseindruck. Am Gaumen beweist der Wein seine Vielschichtigkeit und jongliert mit tropischen Früchten und einer kühl-rauchigen Note, die wunderbar mit dem dezenten Holzeinsatz korrespondiert. Für verweilende Momente sorgen die strahlende Saftigkeit, der zarte Schmelz und die tiefe Würze. Eindrucksvoll!