



2021
Sauvignon Blanc
„Fumé“
VDP.GUTSWEIN



Weingut:

Seit 1921 widmen wir uns als Familienbetrieb in dritter Generation mitten im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau, wobei unser traditioneller Schwerpunkt in der Erzeugung hochwertiger Rieslinge liegt.

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 ist er außerdem zusammen mit dem Semillon Cuvéepartner für die berühmten edelsüßen Sauternes. In Österreich kennt man ihn als Muskat-Silvaner, in der Neuen Welt wird er häufig als Fumé Blanc bezeichnet.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese der wenigen goldgelben Trauben aus unserem ältesten Sauvignon Blanc Weinberg (Pflanzjahr 1998) mit einem Mostgewicht von 85°Oe. Ertrag in 2021 weniger als 15 hl/ha. Kaltmazeration mit Trockeneis und kurze Maischestandzeit, Vergärung in neuen und gebrauchten 500 Liter „Tonneaux“-Fässern. Ausbau und Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Juni 2022.

Analyse:

Alkohol: 12,5 % Vol
Restzucker: 1,6 g/l
Gesamtsäure: 8,5 g/l

Charakteristik:

Goldgelb im Glas, intensiver Duft nach Mango, Litschi, Maracuja und reifer Paprika. Am Gaumen verbinden sich die Fruchtnoten mit einer dezenten Holzwürze, die dem Wein eine deutliche Struktur verleiht. Dabei bleibt er schlank im Körper, die präsenreife Säure verleiht unserem „Fumé“ Frische und Eleganz. Feiner Schmelz!