



2022  
*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 hochreifer goldgelber Trauben aus unserem ältesten Sauvignon Blanc Weinberg (Pflanzjahr 1998). 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 Mai 2023.

*Analyse:*

Alkohol:	13 % Vol
Restzucker:	2,3 g/l
Gesamtsäure:	6,9 g/l

*Charakteristik:*

Zartgelb im Glas, im Duft zeigt der Fumé ein Aromabündel von reifen Stachelbeeren, Physalis und Maracuja. Zarte Blütendüfte begleiten diesen Sinneseindruck. Am Gaumen verbinden sich die Fruchtnoten mit einer dezenten Holzwürze, die dem Wein eine deutliche Struktur verleiht. Dabei bleibt er schlank im Körper, zeigt eine feine Saftigkeit und schöne Würze. Feiner Schmelz!