



2023
Sauvignon Blanc
„Fumé“
VDP.GUTSWEIN



Weingut:

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge. 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 Juni 2024.

Analyse:

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

Charakteristik:

Brillantes Zitronengelb im Glas, im Duft zeigt der Fumé vielfältige Aromen von Stachelbeere über Papaya, Ananas, einen Hauch Vanille bis hin zu zarter grüner Paprika. Sehr fein und ausgewogen, elegant, mit gut integrierter, lebendiger Säure. Charaktervoll! Perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten.