



2024
Sauvignon Blanc
Trocken

VDP.GUTSWEIN



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/ Boden:

Sauvignon Blanc ist sortenrein an der Loire als Sancerre und Pouilly Fumé zu finden, zwischenzeitlich sind auch die Vertreter dieser Rebsorte aus der „Neuen Welt“ sehr bekannt geworden, dort häufig unter der Bezeichnung Fumé Blanc. In Frankreich bildet er außerdem, zusammen mit der Rebsorte Semillon, die Grundlage für die berühmten edelsüßen „Sauternes“. In Österreich kennt man ihn auch als Muskat-Silvaner.

Lese / Gärung / Ausbau:

Maischestandzeit, temperaturgeregelte Vergärung mit Reinzuchthefen. Lagerung im Edelstahl auf der Feinhefe bis zur Abfüllung Ende Februar 2025.

Analyse:

Alkohol: 12,0 % vol
Restzucker: 2,6 g/l
Gesamtsäure: 6,5 g/l

Charakteristik:

Unser Sauvignon Blanc zeigt sofort wo er hingehört. Anklänge von einem Sauvignon Blanc mit einer internationalen Stilistik. Er entfaltet seine vielfältigen, intensiven, aber nicht aufdringlichen Aromen von Stachelbeeren, grüner Würze, frisch gemähtem Gras und etwas Paprika. Schlank, mit erfrischender Säure. Raffiniert, lebendig, mit viel Trinkfluss.

Empfehlung:

Ein perfekter Begleiter zu Krustentieren, Thunfisch, zu Sushi oder zur Gemüseküche, ganz besonders in Kombination mit Ingwer und einem Hauch Wasabi.