



2021
Sauvignon Blanc
trocken



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/ 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 der Rebsorte 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:

Die Trauben wurden mit einem Mostgewicht von 80°Oe geerntet. Kaltmazeration mit Trockeneis bei 5 Stunden Maischestandzeit, temperaturgeregelte Vergärung mit Reinzuchthefen im Edelstahlgebilde zwischen 18 – 21°C. Lagerung im Edelstahl auf der Feinhefe bis zur Füllung im März 2022.

Analyse:

Alkohol:	12 % vol
Restzucker:	3.6 g/l
Gesamtsäure:	8.1 g/l

Charakteristik:

Bunt und aromatisch offenbart sich der Sauvignon Blanc in seinem Geruch. Das animierende Aromabündel erinnert an exotische Früchte wie Mango, Maracuja und Litschi, aber auch an vegetabile Noten von frischen Kräutern, wie z.B. Petersilie. Das Geschmacksbild wird von einer saftigen Länge, einer fruchtigen Verspieltheit und einer erfrischenden Säurestruktur erweitert. Raffiniert, lebendig und mit viel Trinkfluss erweist sich unser Sauvignon Blanc als absoluter Terrassenliebling unserer Aromarebsorten.

Empfehlung:

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