



2022
Sauvignon Blanc
trocken



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

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 Ende Februar 2023.

Analyse:

| | |
|--------------|----------|
| Alkohol: | 12 % vol |
| Restzucker: | 1.4 g/l |
| Gesamtsäure: | 7.6 g/l |

Charakteristik:

Zwischen Gelb und Grün changierend im Glas, aromatisch, aber nicht aufdringlich: dezente grüne Würzigkeit, Stachelbeere, Litschi, Paprika, frisch gemähtes Gras. Schlank, mit erfrischender Säure. Raffiniert, lebendig und mit viel Trinkfluss erweist sich unser Sauvignon Blanc als absoluter Terrassenliebhaber unserer Aromarebsorten.

Empfehlung:

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