



2019
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 87°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 2020.

Analyse:

Alkohol: 12.5 % vol
Restzucker: 5.5 g/l
Gesamtsäure: 8.3 g/l

Charakteristik:

Bunt und aromatisch offenbart sich der Sauvignon Blanc in seinem Geruch. Das Aromabündel erinnert an gelbe Kiwi, Grapefruit und Physalis. Anflüge von Stachelbeere und frisch geschnittenem Zitronengras erweitern das Geschmacksbild. Mit einer immensen saftigen Länge und einer erfrischenden Säurestruktur zeigt er seine Eleganz, Raffinesse und Lebhaftigkeit. Ein Wein, der wunderbaren Trinkfluss zeigt, ohne zu sättigen.

Empfehlung:

Ein gelungener Begleiter für die leichte Fisch- und Gemüseküche, ganz besonders in Kombination mit Ingwer und einem Hauch Wasabi.