



2018
Sauvignon Blanc
„Fumé“

VDP.GUTSWEIN

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:

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 dem 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:

Selektive Handlese der goldgelben Trauben aus unserem ältesten Sauvignon Blanc Weinberg (Pflanzjahr 1998) mit einem Mostgewicht von 85°Oe. Kaltmazeration mit Trockeneis und 5 Stunden Maischestandzeit, Vergärung in neuen und gebrauchten 500 Liter „Tonneaux“-Fässern. Ausbau und Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im April 2019.

Analyse:

Alkohol:	13.0 % vol
Restzucker:	3.3 g/l
Gesamtsäure:	7.1 g/l

Charakteristik / Empfehlung:

Gleich zu Beginn animiert der Sauvignon Blanc Fumé mit einem Aromabündel von gelben Stachelbeeren, Physalis und Maracuja. Zarte Blütendüfte begleiten diesen wunderbaren Sinneseindruck. Am Gaumen beweist der „Fumé“ seine Vielschichtigkeit und jongliert mit tropischen Früchten und einer kühl-rauchigen Note, die wunderbar mit dem dezenten Holzeinsatz korrespondiert. Schmelzig und strahlend-saftig zugleich verführt der Sauvignon Blanc Fumé und lädt zum Verweilen ein.

Ein fabelhafter Begleiter der leichten Fisch- und Gemüseküche, ganz besonders auch in Kombination mit Ingwer und einem Hauch Wasabi oder zu gegrilltem Fisch.