2017
SAUVIGNON BLANC TROCKEN



VINIFIKATION
Nach der behutsamen Handlese in den kühlen Morgenstunden erfolgte eine Standzeit der eingemaischten Trauben über Nacht um das Aroma aus den Beeren vollends auszulösen und in den Most zu transportieren. Auf die Pressung der Trauben folgte einen kühle Vergärung im blitzblanken Edelstahltank. Eine Lagerung auf der Hefe bis kurz vor der Abfüllung festigte die Struktur des Weines und gibt ihm einen feinen Schmelz mit auf den Weg.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Als "exotisch" und "vegetativ" sind die Geruchseindrücke des Sauvignon Blanc in den meisten Fällen zubeschreiben.Hier finden diese Attribute wieder: frisches Heu, ein Hauch Paprika. Aber auch Fruchtaromen wie Physalis und Stachelbeeren sind wieder zu finden. Ein duftig grün-süßliches Potpourri an Aromen, dass sich im Glas beinahe minütlich verändert. Auf der Zunge herrlich trocken, grasig kühl, fast minzig. Wie ein Sprung ins kühle Naß an einem heißen Sommertag...

TRINKEMPFEHLUNG
Zu asiatischen Speisen mit Ingwer oder Wasabi. Zu Krustentieren bedingt, je nach Zubereitung, da der Wein sehr eigenwillig ist.

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Ursprünglich aus Frankreich kommend, hat diese Rebsorte in den letzten Jahrzehnten ihren Siegeszug um die ganze Welt vornehmlich auf der südlichen Hemisphäre begonnen. Größte Erfolge feierten in den Neunzigern die Sauvignon Blanc Weine im Land der Kiwis - Neuseeland. Doch auch neben den Kiwis, die in unserem Gutshof jedes Jahr im Oktober in Hülle und Fülle heranreifen, beschäftigen wir uns als Winzer und vor allem auch Weintrinker schon einige Jahre mit dem Sauvignon Blanc. Lange zögerten wir jedoch mit dem eigenen Anbau mangels geeigneter Standorte für diese frühreife, klimatisch extrem beeinflusste Weißweinsorte. Vor gut vier Jahren konnten wir dann endlich in der kühlen und auch an langen Sonnentagen früh beschatteten Lage "Dürkheimer Steinberg" ein Grundstück erwerben, dass auch von den Bodenansprüchen her ("nicht heiß, aber auch nicht trocken") beste Voraussetzungen für den Sauvignon Blanc mit sich zu bringen scheint.

PREISLISTEN-NR.
71

REBSORTE
Sauvignon Blanc

KLASSIFIKATION
Lagen- und Exklusivweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE
7,5 g/l

RESTSÜSSE
6,5 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
22,4 g/l

ABFÜLLDATUM
13. Juni 2018

A.P.NR
516035901318

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVERORDNUNG
Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt
Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - info@weingut-egon-schmitt.de - www.weingut-egon-schmitt.de - facebook.com/weingutegonschmitt
Erstelldatum 29.03.2024 13:41:31