



## 2020 SAUVIGNON BLANC FUMÉ TROCKEN



### VINIFIKATION

Denn die Spielart „Fumé“ im Ausbau bedeutet wörtlich übersetzt „geräuchert“. Durch die spontane Vergärung, im 500l. Tonneau und 225 l. Barrique aus feinporiger Eiche erster und zweiter Belegungen ergibt sich das feine Zusammenspiel vom getoastetem Holz und die damit verbundene subtilere Ausprägung der Sauvignon Noten entsteht ein äußerst feingeschliffener Wein. Dabei ist es auch immer ein „Spiel mit dem Feuer“ das Holz genauso einzusetzen, daß der Wein davon getragen wird und nicht vom Holz überzeichnet wird.

### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Ein extrem feinfühlig und subtiler Wein, der auf den ersten Schluck nur ganz dezent die Sauvignon Aromatik preisgibt, dann aber im Gaumen seine ganze Länge und Präsenz zeigt. Ein Wein, der sich ganz Gentleman mit jeder Menge Eleganz und einem noblen Understatement seiner Rebsortenherkunft auszeichnet: Zitronengras, Limonen, Kiwi und Feuerstein mit vibrierender Fruchtsäure.

### TRINKEMPFEHLUNG

Ein Fall für den Sommer mit Grillen im Garten und Terrasse, aber auch Meeresfrüchte. Wein mit Tiefgang und subtiler Holznote – ein absoluter Allrounder zu aromatischen, aber nicht zu schweren Speisen. Kann immer 2-2 Jahre Flaschenreife vertragen !!

### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Im Jahrgang 2019 war er noch unser Experiment – unser "Sherlock Schmitt". Ihnen (und uns) hat er dann so gut gefallen, dass wir ihn gleich ins feste Sortiment aufgenommen haben. Die Reben stehen in der kühlen und auch an langen Sonnentagen früh beschatteten Lage "Dürkheimer Steinberg". Sowohl von den Bodenansprüchen her ("nicht heiß, aber auch nicht trocken") als auch aufgrund der unmittelbaren Nähe zum Wald bietet dieser beste Voraussetzungen für den Sauvignon Blanc! Und in unserem Keller darf der Sauvignon Blanc dann noch "mit dem Feuer spielen":

PREISLISTEN-NR.  
96

REBSORTE  
Sauvignon Blanc

KLASSIFIKATION  
Spitzenlagen und Große Weine

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
12,0 % vol

SÄURE  
5,4 g/l

RESTSÜSSE  
2,9 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
21,3 g/l

ABFÜLLDATUM  
13. Juli 2021

A.P.NR  
516035904921

### ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONENVERORDNUNG

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](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) erfragen.

