



2021

## SAUVIGNAC TROCKEN AUS VERSUCHSANBAU



### VINIFIKATION

Um in möglichst vollendeter Weise das Aroma aus den Schalen in den Wein zu transportieren, lassen wir die frischen Beeren ein paar Stunden in der Weinpresse "ziehen", damit die traubeneigenen Enzyme beginnen, die Zellwände aufzulösen. Aus ihnen lassen sich nämlich jene eindringlichen Aromakomponenten herauslösen, die es bei der anschließenden gezügelten, keineswegs kalten Vergärung im Edelstahl zu erhalten gilt.

### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Der Wein hat im Duft herrlich grüne Aromakomponenten: Grüne Bohnen, frische Minze, ein Hauch Limone. Aber auch eine Spur Ananas und gelber Apfel sind zu finden. Im Duft ist die Verwandtschaft zum Sauvignon Blanc eindringlich wahrzunehmen, während im Geschmack die Saftigkeit und der „schöne Zug“ im Abgang dem Riesling näher sind.

### TRINKEMPFEHLUNG

Ein wunderbarer Wein für launige und gesellige Abende. Im Sommer zu Grillgut ebenso wie zur deftigen Pfälzer Tafel.

### ALLGEMEINES ZUM WEIN

„Green Vibes“ – die Zeit ist reif für unsere Linie für Weine aus neuen, grüneren Rebsorten: Sauvignac ist eine aus dieser jungen Garde, die sich als Kreuzung aus historischen Sorten mit Sauvignon Blanc & Riesling im Weinberg deutlich robuster gegenüber Krankheiten und veränderten klimatischen Bedingungen zeigt! Der Anbau dieser Sorte ist für uns Herzenssache und logische Konsequenz in unserem Streben nach einem maximal nachhaltigen Weinbau. Denn die Herausforderung im Weinbau war und ist es bis heute, Rebsorten zu finden, die mit Klimaschwankungen und deren Auswirkungen besser und selbständiger zurechtkommen.

Vor diesem Hintergrund beschäftigen sich Valentin Blattner und Volker Freytag seit den 1990er Jahren mit neuen, pilzresistenten Sorten und haben dazu ein privatfinanziertes Züchtungsprogramm ins Leben gerufen. Beide teilen die Vision, Sorten zu züchten, die überdurchschnittliche Weinqualitäten bei einem wesentlich geringeren Verbrauch von Pflanzenschutzmitteln und Arbeitszeit ermöglichen. Aktuell trägt diese Arbeit im wahrsten Sinne Früchte – in den Weinbergen ambitionierter Winzer und in den Gläsern neugieriger Weintrinker.

PREISLISTEN-NR.  
91

REBSORTE  
Sauvignac

KLASSIFIKATION  
Green Vibes

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
11,5 % vol

SÄURE  
7,7 g/l

RESTSÜSSE  
6,0 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
22,6 g/l

ABFÜLLDATUM  
13. Juni 2022

A.P.NR.  
516035904122

EAN  
0705632774878

EAN-VERPACKUNG  
0705632774885

### 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.



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](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) - [www.weingut-egon-schmitt.de](http://www.weingut-egon-schmitt.de) - [facebook.com/weingutegonschmitt](https://facebook.com/weingutegonschmitt)

Erstelldatum 28.04.2024 13:59:02