



2021 SAUVIGNON BLANC FUMÉ TROCKEN



VINIFIKATION

Denn die Spielart „Fumé“ im Ausbau bedeutet wörtlich übersetzt „geräuchert“. Im Allgemeinen bezeichnet man so Weine, die im feinen Zusammenspiel von Wein und jüngeren Holzfässern entstehen und damit auch dezent vom zuvor befeuerten Eichenholz geprägt sind. Dabei ist es auch immer ein „Spiel mit dem Feuer“ das neue Holz so einzusetzen, dass der Wein davon getragen und nicht vom Toasting überzeichnet wird. So entstehen subtil auftretende Weine, die im ersten Schluck nur ganz dezent ihre Aromatik preisgeben, dann mit zunehmender Flaschenreife aber ihre ganze Länge und Präsenz zeigen. Zusammen mit der Vergärung mit der natürlichen Hefeflora, ergibt sich ein feines Miteinander vom getoastetem Holz und subtiler ausgeprägte der Sauvignon Noten. So entsteht ein äußerst präziser und feingeschliffener Wein.

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 Gentlemen mit jeder Menge Eleganz und einem noblen Understatement seiner Rebsortenherkunft auszeichnet. Derzeit zeigt sich der 2021 Sauvignon Blanc Fumé so frisch abgefüllt noch mit viel Haselnuss und Buchenholzrauch, es zeigen sich aber auch Zitronengras, Limonen, Kiwi und Feuerstein. Und er ist herrlich trocken mit lebendigen Fruchtsäuren.

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

12,5 % vol

SÄURE

7,0 g/l

RESTSÜSSE

2,9 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

22,0 g/l

ABFÜLLDATUM

25. Oktober 2022

A.P.NR

516035905122

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

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.

