



2022

DÜRKHEIMER STEINBERG SAUVIGNON BLANC TROCKEN



VINIFIKATION

Nach der Lese in den kühlen Morgenstunden erfolgt eine Standzeit der eingemaischten Trauben über wenige Stunden, um das Aroma aus den Beeren vollends auszulösen und in den Most zu transportieren. Auf die Pressung der Trauben schließt sich eine kühle Vergärung im blitzblanken Edelstahltank an, ein guter Anteil an Partien reift im bereits mehrjährig belegten Tonneau. Und gerade dieser Anteil im Holz "vertieft" den Wein ungemein, gibt im Länge und Struktur ohne ihm die Frische und Lebendigkeit zu nehmen. Ebenso werden grasige Noten geglättet und die fein-nuancierten exotischen Noten gewinnen die Überhand. Eine Lagerung auf der Hefe bis kurz vor der Abfüllung festigt die Struktur des Weines und gibt ihm einen feinen Schmelz mit auf den Weg.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Ein gut ausbalanciertes Aromaprofil zwischen "exotisch" und "mineralisch-vegetativ" sollte ein guter Sauvignon Blanc aufweisen. Bei der Beschreibung unseres Sauvignon Blancs finden sich häufig Attribute wie frisches Heu, ein Hauch Paprika. Aber auch Fruchtaromen wie Physalis und Maracuja sind ständig präsent. Ein duftig grün-süßliches Potpourri an Aromen, dass sich im Glas beinahe minütlich verändert. Auf der Zunge herrlich trocken, grasig kühl, fast minzig. Im Abgang dann wieder Maracuja und Ananas. 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 durchaus 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 beeinflussbare Weißweinsorte. Im Jahr 2010 fanden wir dann endlich in der kühlen und auch an langen Sonnentagen früh beschatteten Lage "Dürkheimer Steinberg" einen Weinberg, der uns ideal erschien: Sowohl von den Bodenansprüchen her ("nicht heiß, aber auch nicht trocken") als auch aufgrund der unmittelbaren Nähe zum Wald, bietet die Lage beste Voraussetzungen für den Sauvignon Blanc! Mittlerweile sind die Reben im besten Alter und erfreuen uns mit zunehmend strukturierteren Sauvignons mit tollem Ausdruck und Finesse.

PREISLISTEN-NR.
71

REBSORTE
Sauvignon Blanc

KLASSIFIKATION
Lagen- und
Exklusivweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE
7,3 g/l

RESTSÜSSE
4,2 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
20,6 g/l

ABFÜLLDATUM
1. März 2023

A.P.NR
516035901123

EAN
0705632384077

EAN-VERPACKUNG
705632384084

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.



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 20.04.2024 11:11:34