

Weinexpertise

SAUVIGNAC Turm trocken

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Sauvignac

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 2,6 g/l · Säure: 6,5 g/l · Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

Die neue Rebsorte Sauvignac ist eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte und gilt als Vorreiter einer neuen “Sorten-Serie“ von Valentin Blattner. Für den Sauvignac hat er die Sorten Sauvignon Blanc und Riesling mit unbekannten Resistenzpartnern gekreuzt. Durch diese Mehrfachkreuzung konnte die Robustheit gegen Pilzkrankheiten nachhaltig verbessert werden.

Unser Sauvignac stammt aus ertragsreduzierten Parzellen. Nach einer kurzen Maischestandzeit haben wir die Trauben mit unserer Kelter schonend abgepresst. Nach der Gärung erfolgte eine ausgedehnte Lagerung auf der Feinhefe. Unser Sauvignac erscheint im Glas in einem hellen Gelb. In der Nase sind vorwiegend grüne Aromen wie frisches Gras und grüne Paprika wahrnehmbar. Gibt man dem Wein etwas Luft zeigt er auch blumige Noten von milder Rose und Lillie. Im Geschmack ein Bouquet von grüner Paprika, schwarzer Johannisbeere und Citrus. Der Abgang ist eher dezent und erinnert mit seiner fruchtigen Säure an saftige Limetten.

Speiseempfehlung

Mit Kräutern mariniertes Hähnchen an Limetten Vinaigrette.
Ein frischer Salat mit Zitrusfrüchten, Rucola und Avocado garniert mit gerösteten Nüssen. Zu gegrilltem weißen Fisch wie Dorade oder einer Forelle mit einer leichter Zitronen- oder Limettensauce. Tipp: Tacos mit Gemüse gefüllt (z.B. Tomate, Paprika, Avocado, Aubergine, Zucchini) und dazu eine leichte, würzige Salsa.

