

SAUVIGNAC Turm trocken

Jahrgang: 2024

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Sauvignac

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 2,6 g/l - Säure: 6,3 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 unbekanntem Resistenzpartnern gekreuzt. Durch diese Mehrfachkreuzung konnte die Robustheit gegen Pilzkrankheiten nachhaltig verbessert werden.

Im Glas zeigt sich unser Sauvignac in einem hellen Gelb. In der Nase sind vorwiegend grüne Aromen wie frisches Gras und grüne Paprika spürbar. Gibt man dem Wein etwas Luft im Glas zeigt er auch blumige Noten von milder Rose und Lillie. Im Geschmack ein Bouquet von grüner Paprika, schwarzer Johannisbeere und Zitrus. 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 gegrillter Dorade oder Forelle mit leichter Zitronen- oder Limetten Sauce.

Tipp: Tacos mit Gemüse gefüllt (z.B. Tomate, Avocado, Paprika, Aubergine, Zucchini) dazu eine leichte Salsa mit Limettensaft.

