

Weinexpertise

SAUVIGNON BLANC trocken



Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 6,9 g/l -Säure: 5,9 g/l- Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

Die Sauvignon Blanc -Rebe wurde 1710 erstmals in Südfrankreich Urkundlich erwähnt und ist seit 1999 auch in der deutschen Sortenliste eingetragen. Mittlerweile zählt sie zu den weltweit bekanntesten weißen Rebsorten. 40% der Gesamtdeutschen Rebfläche an Sauvignon-Blanc, sind im Anbau-gebiet Pfalz gepflanzt. In unserer Region herrscht ideales Klima für sie.

In einem schönen Strohgelb präsentiert sich der 2022er Sauvignon Blanc im Glas. In der Nase zeigt er in diesem Jahr reife, gelbe Früchte. Erinnernd an reife Birne, Mango, etwas Litschi und Banane. Nur sehr dezent grüne Aromen. Im Geschmack ist er ausgewogen, rund, mit schön eingebundener milde Säure und feiner Struktur. Durchaus schmeichelnd im Abgang mit fruchtigem Nachhall nach reifen Früchten.



Speiseempfehlung

Hervorragender Genuss zu Spargel, in Begleitung von luftgetrocknetem Schinken. Außerhalb der Spargelsaison ideal zu mediterran gewürzten Krustentieren mit Pasta.

Für den kleinen Hunger: grüne Olivenpaste auf Baguette.