

# Weinpass



WEINGUT  
EGON SCHMITT  
AM NEUBERG 6  
67098 BAD DÜRKHEIM  
TELEFON 06322- 5830  
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE  
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

2009 Sauvignon Blanc trocken

0,75 Ltr.

**Artikel Nr.:** 71

**Amtl. Prüfnr.:** 51603590110

**Vorhandener Alkohol:** 12,5 %vol.

**Fruchtsüße:** 3,7 g/l

**Fruchtsäuren:** 6,9 g/l

**Extrakt zuckerfrei:** 20,9 g/l

**empf. Trinktemperatur:** 10-12 ° Celsius

**beste Trinkreife im Jahre:** 2010-2011



## Allgemeines:

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 beeinflusste Weißweinsorte. Vor gut drei Jahren konnten wir dann endlich in der kühlen und auch an langen Sonnentagen früh beschatteten Lage "Dürkheimer Steinberg" ein Grundstück erwerben, das auch von den Bodenansprüchen her ("nicht heiß, aber auch nicht trocken") beste Voraussetzungen für den Sauvignon Blanc mit sich zu bringen scheint.

## Weinausbau & Reifung:

Ein Lese in den frühen Morgenstunden bringt uns kühles Lesegut ins Kelterhaus, eine wichtige Voraussetzung um die eindringlichen und feinen Aromen der Sauvignon Blanc - Traube mit in den Most zu transportieren, denn jegliche Art von Sauerstoffeintrag oder eine (warme) Standzeit der Trauben oxidiert die herrlich exotischen Aromen weg. Auf eine sofortige Pressung der Trauben folgte eine kühle Vergärung im blitzblanken Edelstahltank. Eine Lagerung auf der Hefe bis Mitte Februar festigte die Struktur des Weines und gibt ihm ein wenig Schmelz mit auf den Weg. Die Abfüllung erfolgte vergleichsweise früh am 8. Februar um die Frische des Weines möglichst authentisch in die Flasche zu bringen.

## Beschreibung des Geschmacks:

Als "exotisch" und "vegetativ" sind die Geruchseindrücke des Sauvignon Blanc in den meisten Fällen zu beschreiben. Im Falle des 2009er finden wir Stachelbeeren, rote Johannisbeeren, Mango und frisches Heu. Ein duftig süßliches Potpourri an Aromen, das sich im Glas beinahe minütlich verändert. Auf der Zunge herrlich trocken, grasig kühl, fast minzig. 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 sehr eigenwillig ist.