

STUDIER

2018

SAUVIGNON BLANC MASTER TROCKEN PFALZ

Restzucker: 1,9 g/Ltr.

Säure: 6,1 g/Ltr.

Alkohol: 12,0 %vol



Zur Rebsorte

Diese aus Frankreich stammende weiße Rebsorte zählt zu den großen Sorten dieser Welt und ist inzwischen weit verbreitet. Sie ist als Mutation aus dem Ergebnis einer Kreuzung aus Traminer und einem noch unbekanntem Partner entstanden. Insbesondere an der Loire werden aus dieser Sorte die bekannten Sancerre und Pouilly-Fumé sortenrein gekeltert. Die Weine aus dieser Sorte zeichnen sich durch lange Lagerfähigkeit aus.

Zum Ausbau

Dieser Sauvignon Blanc stammt aus einer Rebanlage des Ellerstadter Kirchenstücks mit tiefgründigem Löss-Lehm Boden. Nach einer Ertragsregulierung durch halbieren der Trauben im Sommer sowie einer Negativ-Selektion im Herbst gelangt ausschließlich gesundes Lesegut zur Ernte. Dieser Sauvignon ist mit Reinzuchthefer vergoren und hat mit einem Anteil von 50% eine Milchsäure Gärung durchgeführt. Der Ausbau erfolgt im 500 Liter Tonneau-Fass.

Sensorische Eigenschaften

Dieser Sauvignon Blanc zählt zu den spannenden Variationen seiner Rebsortenspezie. Es finden sich hier nicht die Aromen eines typischen Sauvignon mit grünen Noten. Die vorherrschenden Aromen sind bei diesem Sauvignon Blanc Master die vollgelber Früchte, von Pink-Grapefruit, geschmorter gelber Paprika und Honigmelone. Aber auch Nuancen von Mango und zarte Reflexe von Oregano finden sich in der Nase. Ein kräftiger Körper, eine feine Struktur sowie eine feste Säure gehen eine hervorragende Harmonie mit seinem langen Abgang ein.

Speiseempfehlung

Zu klassischer Ceviche sowie zu gebeiztem Wildlachs oder einem würzigen Schweizer Käse ebenso bestens geeignet.

Trinktemperatur:

10-12°C

Lagerfähigkeit:

Mindestens 6 Jahre