



Sauvignon Blanc 2020

Sauvignon Blanc ist ein Exot bei uns am Weingut, der sich jedoch sehr wohl im kühlen Kamptaler Klima fühlt. Jugendliches Duftspiel mit diversen Fruchthalten; sortentypische Holunderblüten-, Stachelbeer- und Johannisbeer-Aromen im gesamten Gaumenverlauf und pikanter Fruchtschmelz. Vor allem die markante Fruchtsäure wirkt sehr animierend.

Die Trauben für unseren Sauvignon Blanc stammen aus einer kleinen, hochgelegenen Parzelle am Waldrand. Hier ist das Gneis-Muttergestein mit einer dünnen Braunerdeschicht überdeckt. Die Rebwurzeln müssen die Gesteinsrisse und -ritzen millimeterweise durchdringen, um an Wasser und Nährstoffe zu gelangen. Dies fördert die Mineralik des Weines, die hervorragend durch das feine Holunder-Stachelbeer-Aroma unterstützt wird. Die Lage des Weingartens mit deutlicher Südexposition lässt die Sonnenstrahlen im optimalen Winkel auf die Rebstöcke einfallen, gleichzeitig ist die Lage vom Norden durch einen dichten Föhrenwald von zu kalten Winden perfekt geschützt.

Das Werden des Weines

Die physiologisch reifen Trauben wurden in mehreren Durchgängen per Hand gelesen und über Nacht kalt mazeriert (Maischestandzeit). Die langsame Vergärung im Edelstahltank unterstützt den Sauvignon-Aromabogen. Die anschließende Lagerung auf seiner Feinhefe verleiht dem Wein Eleganz und Vielschichtigkeit.

Das Weinjahr 2020

Ein richtig klassischer Jahrgang. Sonne, Wind und Regen haben im Jahresverlauf eine gute Balance gefunden und die Weingärten konnten sich geruhsam und bedächtig entwickeln. Alles gemeinsam sorgte für vitale Reben, erforderte aber auch sehr viel Handarbeit. Das Resultat ist ein traditioneller Kamptal-typischer Jahrgang, der sich durch Feingliedrigkeit, Eleganz, Lebendigkeit und Charakter auszeichnet.

Genussempfehlung

Ein perfekter Aperitif und Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel und zur asiatischen Küche.

J FACTS

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Böden: Gföhler Gneis mit dünner Braunerdeschicht

Alk: 12,0 % Vol.

Sre: 8,1 ‰

RZ: 3,0 g/l

Reifepotenzial: 2025

