



2019 SAUVIGNAC TROCKEN



VINIFIKATION

Um in möglichst vollendeter Weise das Aroma aus den Schalen in den Wein zu transportieren, lassen wir die frischen Beeren ein paar Stunden in der Weinpresse "ziehen", damit die traubeneigenen Enzyme beginnen, die Zellwände aufzulösen. Aus ihnen lassen sich nämlich jene eindringlichen Aromakomponenten herauslösen, die es bei der anschließenden gezügelten, keineswegs kalten Vergärung im Edelstahl zu erhalten gilt.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Der Wein hat im Duft herrlich grüne Aromakomponenten: Grüne Bohnen, frische Minze, ein Hauch Limone. Aber auch eine Spur Ananas und gelber Apfel sind zu finden. Im Duft ist die Verwandtschaft zum Sauvignon Blanc eindringlich wahrzunehmen, während im Geschmack die Saftigkeit und der „schöne Zug“ im Abgang dem Riesling näher sind.

TRINKEMPFEHLUNG

Ein wunderbarer Wein für launige und gesellige Abende. Im Sommer zu Grillgut ebenso wie zur deftigen Pfälzer Tafel.

ALLGEMEINES ZUM WEIN

„Green Vibes“ – unsere Linie für Weine aus neuen, grüneren Rebsorten: Sauvignac ist eine aus dieser jungen Garde, die sich als Kreuzung aus historischen Sorten mit Sauvignon Blanc & Riesling im Weinberg deutlich robuster gegenüber Krankheiten und veränderten klimatischen Bedingungen zeigt! Sie ist damit Teil unserer Strategie eines nachhaltigeren Weinbaus. Denn die Herausforderung im Weinbau war es schon immer und ist es bis heute, Rebsorten zu finden, die mit Klimaschwankungen und deren Auswirkungen zurechtkommen. Vor diesem Hintergrund beschäftigen sich Valentin Blattner und Volker Freytag seit den 1990er Jahren mit neuen, pilzresistenten Sorten und haben dazu ein privatfinanziertes Züchtungsprogramm ins Leben gerufen. Beide teilen die Vision, Sorten zu züchten, die überdurchschnittliche Weinqualitäten bei einem wesentlich geringeren Verbrauch von Pflanzenschutzmittel und Arbeitszeit ermöglichen. Aktuell trägt diese Arbeit im wahrsten Sinne Früchte – in den Weinbergen ambitionierter Winzer und in den Gläsern neugieriger Weintrinker.

PREISLISTEN-NR.

91

REBSORTE

Sauvignac

KLASSIFIKATION

Green Vibes

INHALT

750 ml

ALKOHOL

11,5 % vol

SÄURE

7,1 g/l

RESTSÜSSE

7,6 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

22,1 g/l

ABFÜLLDATUM

9. März 2020

A.P.NR

516035902520

EAN

0705632774878

EAN-VERPACKUNG

0705632774885

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

