



Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 4,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nicht zertifiziert wegen
Traubenzukauf | Eigene Trauben sind
zertifiziert
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Drehverschluss
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,4

0,75l
DBW23230

Sauvignon Blanc »Leimen« QbA

Thomas Seeger

Thomas Seeger hat sich mit schmackhaft saftigen Weißweinen einen Namen gemacht. Dieser süffige Sauvignon Blanc aus dem Edeltank beweist, daß er zu den ambitionierten Erzeugern dieser Rebsorte hierzulande gehört. Ein Sauvignon Blanc, wie man ihn nur selten erlebt in Deutschland. Könnte aus Südafrika oder der Steiermark stammen, dem Norden Badens würde man ihn nicht zuordnen.

Doch Thomas Seeger weiß, worum es beim Sauvignon geht. Er hat die richtige Unterlage gewählt, hat sich Klonmaterial aus Frankreich besorgt und so duftet sein badisches Bergstrassen-Exemplar so expressiv kühl und durchdringend sortentypisch, daß man meinen könnte, er hätte in die Trickkiste der Önologie gegriffen. Dies ist kein Intellektuellen-Sauvignon, dies ist wunderbar süffiger Trinkwein. Im Edeltank mit einer neutralen Reinzuchthefer vergoren, lange auf der Feinhefe gereift und zu einem sehr fairen Preis unter Volk gebracht. Sauvignon Blanc, der nicht viele Worte braucht, die Rebsorte von ihrer populären Seite zeigt und getrunken werden will. Wofür ihn Thomas Seeger schließlich produziert.

Im direkten Vergleich mit hochwertigen Pendanten von der Loire wird klar, daß der Preis Grenzen setzt. Doch obwohl es viel einfacher ist, einem Weißwein expressive »Frucht« zu verleihen, als leise, aber komplexe Würze, Dichte und ein hochwertiges Mundgefühl, bleibt »Frucht« das wesentliche Kaufargument in Sachen Weißwein. Es liegt noch viel Arbeit vor uns...



www.weinhalle.de