



## Sauvignon Blanc »McGinley Vineyard«

### Ojai Vineyard

Sauvignon Blanc aus Kalifornien ist nur selten von Interesse. Dieser hier begeistert uns, weil er so anders ist. Der McGinley-Weinberg liegt im kühlen Happy Canyon im Hinterland des Santa Ynez-Valley nahe Santa Barbara. Er ist seit 2009 biologisch zertifiziert und gehört seitdem fest in unser Programm als absolute Bereicherung des stilistischen Spektrums dieser so beliebten Rebsorte.

Der »McGinley Sauvignon Blanc« 2023 ist ein besonderer Wein. Die kühle Vegetationsperiode des Jahres bescherte Adam und Helen Tolmach einen Sauvignon Blanc großer Persönlichkeit und pikanter Würze. Helen hat ihn in neutralen Holzfässern spontan vergoren, allerdings ohne biologischen Säureabbau, und dann lange auf der Hefe gereift, wobei sie immer wieder den Hefesatz aufrührte. Alles ist intensiv an diesem markant profilierten Sauvignon. Im Duft Zitrusblüten, frische Minze, Kiwi und Zitrone. Im Mund intensive Frucht, gepaart mit der knackig floralen Kräuterwürze, die so typisch ist für diese kühle Lage. Im Mund startet der Wein mit steiniger Mineralität. Feine Säure mündet in zarte Öligkeit im Mundgefühl mit Aromen von Birne, weißem Pfirsich und Feige. Im Nachklang gibt der Wein dann in spritziger Yuzu-Frische Gas und klingt schließlich in einer vibrierend wirkenden Spannung aus, die ihm jenes eindrückliche Profil verleiht, das ihn als aufregendsten Sauvignon Blanc aus Kalifornien lange im Gedächtnis nachklingen läßt. Harmoniert exzellent zu Meeresfrüchten, frischem Seefisch, anspruchsvoller Gemüseküche, ebensolchen Salaten und so ziemlich allem, was mit Ziegenkäse zu tun hat.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort - 2033+  
Restzucker: 0,9 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Basalt vulkanisch  
Besonderes: Biologisch (nicht deklariert) | Minimal geschwefelt | ungeschönt | ohne Zusatzstoffe  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,23

0,75l  
CAL23730



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)