



Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Gabel

Sauvignon Blanc aus der Pfalz. Ein vornehm leiser Typ, der eher an Sauvignon Blanc von der Loire erinnert, denn an die arrogant und laut aus dem Glas quietschende Fruchtbombe aus Neuseeland. Tatsächlich stammt das Pflanzmaterial hier von der Loire. Die Reben stehen auf kalkhaltigem Boden, der für straffen, nach vorwärts gerichteten Zug auf der Zunge sorgt. Nach der Ernte lassen Gabels die Trauben lange auf der Maische stehen, damit ihr Saft durch den Kontakt mit den Beerenschalen möglichst vielschichtige Aromen extrahieren kann. Erst dann werden die Trauben gekeltert. Ihr Most vergärt spontan auf der eigenen Hefe in neuen Tonneaux, zur Hälfte aber auch im großen alten traditionellen Holzfaß. Der fertige Wein reift anschließend fünf Monate auf der Vollhefe, bevor er abgefüllt wird. Im Alkohol angenehm verhalten, knochentrocken im Trunk, aber mundwässernd saftig und geschmeidig im Mundgefühl, offenbart sich die Rebsorte im Duft von schwarzer Johannisbeere und frischen Gartenkräutern. Der Ausbau im kleinen Holzfaß schmückt den Wein in Duft und Geschmack. Durch die spontane Wildhefegärung und den Ausbau auf der Vollhefe braucht der Wein Luft in der Karaffe. Dann öffnet er sich in gelb getönten, attraktiven Noten reifen Exotenobstes und reifer Flug-Ananas. Wenn man ihn zudem nicht zu kalt serviert, macht er im Mundgefühl salzig griffige Mineralität in straffem Zug auf der Zunge spürbar und zeigt die für die Rebsorte so typischen rauchigen Noten in Duft und Geschmack. Macht besonders Spaß zu frischer Gemüse- und Fischküche.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfaß
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Filtriert | ungeschönt |
verhalten geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,29

0,75l
DPW25504



www.weinhalle.de