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

0,75l
DBW25230

Sauvignon Blanc VDP Ortswein

Thomas Seeger

Thomas Seeger hat sich mit schmackhaft saftigen Weißweinen einen Namen gemacht. Dieser süffige Sauvignon Blanc aus dem Edelstahltank 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 Kionenmaterial 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 Edelstahltank mit einer neutralen Reinzuchthefe vergoren, lange auf der Feinhefe gereift und zu einem sehr fairen Preis unters 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 Pendants 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.

K&U
www.weinhalle.de