

Pouilly-Fumé »Aubaine«

Jonathan Pabiot

Sauvignon Blanc hat sich zu einer der beliebtesten weißen Rebsorten entwickelt, weil sie oft laut und deutlich duftet. Das sind Thiole, organische Schwefelverbindungen, die sehr geruchsintensiv sein können. Sie sind verantwortlich für den Duft von Zwiebel und Knoblauch, werden dem Stadtgas als Warnsignal beigemengt, und sind als Pyrazine verantwortlich für den Duft von Sauvignon Blanc oder Scheurebe. Sie dominieren das Aroma vieler Gemüsesorten und entstehen durch die Hitze während des Kochvorgangs.

Wenn Sauvignon Blanc so richtig laut nach grüner Paprika, Katzenpipi oder Tomatenkraut riecht, sind Pyrazine im Spiel. Verbotenerweise zugesetzt, oder technisch durch entsprechende Aromahefen oder Enzyme aus den Beerenschalen herausgelöst. Dieser laute Duft mag Anfänger einlullen, natürlich duftet guter Sauvignon Blanc so leise wie dieser hier: Trauben einer winzigen Parzelle mit kalkhaltigem Lehmboden, die Reben 45 Jahre alt, Gärung spontan (also ohne Aroma-Nachhilfe), acht Monate auf der Vollhefe im Edelstahltank gereift. Duftet verhalten, reif und breit, erinnert an dunkelgrüne Kräuter und frischen Kräuterquark. Ungewöhnlich komplex für die Rebsorte. Im Mund weicher als erwartet, sahnig fast und füllig, buchstäblich entspannend, um am Gaumen pikant salzig auszuklingen, weniger zart, als harmonisch körperreich und würzig. Entwickelt bienenwachsartigen Duft, der an Traminer und Savagnin erinnert. Fordernder Genußwein. Nichts, was man schnell wegschlabbert. Zu anspruchsvoller Gemüseküche, vor allem zu Kohl und Gerichten, in denen Kreuzblütler eine Rolle spielen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | nicht eiskalt servieren | 1-2 h vor Genuß dekantieren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,38

0,75l
FLW20207

K&U
www.weinhalle.de