



Sauvignon Blanc »R« QbA

Thomas Seeger

Thomas Seeger hat seine hauseigene Codierung. So steht das »R« im Namen dieses Weines für dessen Ausbau im zu 100% neuen Holzfaß. Als einer der wenigen hierzulande setzt Thomas Seeger nämlich gezielt und programmatisch auf den Einfluß neuen Holzes im Faßausbau. Er kennt da keinerlei Berührungsängste und beherrscht den Umgang mit dem Holz im Wein wie nur wenige andere hierzulande. Siehe hier: Sein großer Sauvignon Blanc mit dem »R« verströmt betonte Holzwürze und bleibt dabei doch strahlend fruchtbetont und würzig zugleich. Da spielt Cassis mit Maracuja, da kommt reife Ananas ins Spiel. Zwar beginnt allmählich die Reife des Jahrgangs 2017 die Exotik der Jugend und der Rebsorte abzulösen, dafür entwickelt sich im Mund druckvolle Mineralität, die würzig zupackt im salzigen Griff im Nachklang und die in der Süße des Holzfaßeinflusses trocken und enorm lang am Gaumen in profunder Strahlkraft ausklingt. Ein exotischer Sauvignon Blanc, wie man ihn in Deutschland nur bei Thomas Seeger bekommt. Sollte in den kommenden 2-3 Jahren genossen werden, nähert sich dem Höhepunkt seiner Entwicklung (Stand 3.2023).

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 4,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: im 100% neuen Holzfaß ausgebaut

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,4

0,75l

DBW17329



www.weinhalle.de