



Sauvignon Blanc »Estate«

Spottswoode Estate

Der populärste und höchst bewertete Sauvignon Blanc Amerikas. Spottswoodes Bio-Sauvignon ist eine Legende in den USA. Er schmückt die besten Weinkarten, es gab ihn schon auf Dinners diverser amerikanischer Präsidenten (nicht während Donald Trumps Präsidentschaft) und er ist so rar, daß auch wir ihn nur limitiert anbieten können.

Nur wenige kalifornische Sauvignon Blancs sind es wert, importiert zu werden. Spottswoodes Sauvignon Blanc besitzt aber derart eigenständige, identifizierbare Stilistik, daß er längst auch zu den gesuchten der Welt gehört. Cremig dicht und saftig präsentiert er sich. Appetitliche Fruchtaromen stehen über dem Glas. Zitrusaromen und frisches Zitronengras sorgen für strahlende Frische, raffiniert umgarnt von weicher, milder Finesse. Im Napa Valley ist es wärmer als an der Loire oder in der Steiermark. Der Duft nach reifen Feigen steht dafür. Mundwässernd frische Zitrusnoten münden in saftiger Textur im Mund, die die superbe Arbeit, die Weinmacher Aaron Weinkauf in Weinberg und Keller leistet, nachvollziehbar mit Qualität untermauert. Delikat und süffig, rassig und nervig, ein eigenständiger Stil von Sauvignon Blanc, der durch 33 % Sauvignon Musquet, einer besonders duftigen Mutation des Sauvignon Blanc, anders riecht und schmeckt, als wir es in unserer alten Welt gewohnt sind. Eine spannende Rarität Kaliforniens, wohltuende Bereicherung für anspruchsvolle Vegetarier, Gemüse-, Kräuter- und Fischfans.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 3,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Zertifiziert ökologisch |
Niedrig im Schwefel | unbehandelt |
limitiert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Kieselgurfiltriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,36

0,75l
CAL22008



www.weinhalle.de