



2017

## Sauvignon Blanc »Supernatural«

Supernatural Wine Co.

Supernatural? Ein ziemlich blöder Name für einen Wein. Klingt nach Angeber und Aufschneider. Kommt aus Neuseeland. Nordinsel. Hawkes Bay. Sauvignon Blanc. Eine tiefenentspannte Version, die ohne die »Korrekturen« der modernen Weinchemie im Keller entstanden ist und aus zertifiziert angebauten Bio-Trauben gekeltert wurde. »Naturwein«, nur einmal, während der Abfüllung, minimal geschwefelt. Verblüffend sauerstoffstabil im Glas und in der Karaffe. Frech mit Kronkorken verschlossen. Cooler Wein!

Sauvignon Blanc hat sich in Stil und Charakter stark gewandelt in Neuseeland. Weg vom simpel lauten Aroma, hin zu Komplexität und bemerkenswert eigenständiger Expressivität. Verhalten und leise, tiefgründig würzig, charakteristisch rauchig und reif im Aroma, spannend und nachhaltig komplex. Der Duft erinnert an Grapefruit, gewürzt mit einem Hauch frischen Ingwers, Lorbeer und grünem Apfel. »Supernatural« versteht sich als radikale Absage an das Klischee der so oft mißhandelten Rebsorte. Sechs Stunden mazerierte er auf der Beerenschale. Deshalb wirkt er im Mundgefühl dicht und, trotz nur 11,6 Vol.%, kraftvoller, als er es ist, präsent saftig und physisch herb im Trinkflu&szlig. Sechs Monate reifte er auf der Vollhefe. Durch die geringe Schwefelung, den langen Maischekontakt, das intensive Aufrühren der Feinhefe und die Nichtfiltration, die ihn leicht trüb macht, wirkt er im Mundgefühl nicht nur seidig und weich, sondern auch breit und offen, salzig, steinig und lang. Am Gaumen klingt er schließlich, fast ein wenig melancholisch, in präzisiertem Fluß in frischen Zitrusnoten und einem Hauch feiner Jalapeño-Schärfe aus. Eigenständig anders als andere. Hält und entwickelt sich übrigens, einmal geöffnet, über Tage im Kühlschrank. Naturwein, der seinem Namen Ehre macht.

Idealer Begleiter zu ambitioniert vegetarischer Küche, zu geräuchertem und bestem Frischfisch, zu Sushi, Sashimi und Ceviche.

Alkohol: 11,6 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2021+

Restzucker: 2,4 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Unfiltriert.

Maschinengelesen (Pellenc). Freie SO2  
22 mg/l

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Kronkorken

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,44

0,75l

**16,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

NWZ17100



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)