

Jahrgang 2024

SAUVIGNON BLANC FUME

JAHRGANG 2024

Ein in unseren Augen unglaublich starkes Jahr mit viel Potential besonders im Hinblick auf die Burgunder. Nach einem ungewöhnlich frühen Austrieb folgten eher kühle und regnerische Monate, wodurch die Trauben langsam reifen konnten und eine feine Aromatik entwickelten. Die Trauben zeigten sich von ihrer besten Seite: mit moderaten Erträgen, viel Aroma und einer optimalen Reife. Dank unseres engagierten Teams konnten wir von Anfang September bis zum 07. Oktober alle Weinberge ernten.

WEINBERG

Die Rebstöcke unserer Sauvignon Blancs haben wir uns von der Loire, dem Ursprungsgebiet der Rebsorte, veredeln lassen bevor wir sie in unsere kalkhaltigen Weinbergsböden gepflanzt haben.

AUSBAU & SENSORIK

Nach der schonenden Ernte lassen wir die Trauben etwas stehen damit der Saft viele Aromen aus der Beerenschale aufnehmen kann, bevor die Maische gekeltert wird. Der Wein wurde zu 45% in neuen Tonneaux und zu 55% im großen Holzfass vergoren. Nach 5 Monaten auf der Vollhefe wurde er gefüllt.

Der Wein zeigt einen Hauch von Cassis, eine spannende Kräuterwürzigkeit und dezent Holz. Mit Luft öffnet sich der Wein mehr und mehr und zeigt gelbe Exotik von Maracuja und Ananas. Im Antrunk ist unser Sauvignon Blanc Fumé sehr mineralisch mit einer reifen Säure, leicht rauchigen Noten und einem tollen Mundgefühl.

