

Ökonomierat Rebholz

Sauvignon Blanc trocken

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912018180

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Tomatenconsommé mit Kräuterklößen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillter Seeteufel auf Paprikagemüse

(Fisch)

Kalbsfilet im Salbeimantel mit Waldpilzen auf

Graupengemüse

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.05.2023

Info zum Wein:

Auf Buntsandstein gewachsen.

Info zum Ausbau:

Nach 24 Stunden Maischestandzeit wurde durch Vorklärung eine natürliche Sedimentation durchgeführt, anschließender Ausbau im Edelstahltank.

Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Sauvignon Blanc mutet in der Nase deutlich vegetabil an, Aromen von wilden Wiesenkräutern treffen auf Koriander, Ingwer, grünen Paprika und erdige Waldpilznoten. Nach längerem Sauerstoffkontakt gesellen sich fruchtige Komponenten von grünem Apfel, Limette und Stachelbeeren hinzu.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich saftig, zart salzig und frisch. Auch hier sind es die grünen Aromen, die diesen Wein dominieren und ihm eine puristische Anmutung verleihen. Stoffiger Weißwein mit saftiger Fülle, der perfekt zur Kräuterküche harmoniert.