



Gehegte Reben. Fruchtbare Böden. Reichlich Sonne. Große Tradition. Grüne Daumen. Önologischer Sachverstand. Winzerisches Können. Feines Gespür. Sorgsamer Ausbau. Geringe Mengen. Aromatische Kreativität. Qualitative Strenge. Pure Emotion. Alles zusammen. Weingut Blankenhorn. Aus Schliengen im südbadischen Markgräflerland. Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter VDP.

EXPERTISE

Blankenhorn

Sauvignon Blanc Kabinett trocken

Anbaugebiet
Baden

Bereich
Markgräflerland

Reblage
Schliengener Sonnenstück

Rebsorte
Sauvignon Blanc

Boden
tiefgründiger Lehm-Lössboden mit hohem Tonanteil, wärmespeichernd, Süd-West-Lage, 30 – 50% Hangneigung

Beschreibung
Diese aus Frankreich stammende weiße Rebsorte zählt zu den großen Sorten dieser Welt, den so genannten Cépages nobles. Die sehr alte Sorte ist eine Mutation aus dem Ergebnis einer Kreuzung Traminer mit einem (noch) unbekanntem Partner; sie zählt zu den sogenannten fränkischen Sorten. Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc ist das kräftige Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten.

Aussehen/Farbe
blass bis zartgelb

Aromen/Duft
Gras, Kräuter, Stachelbeerkompott und Zitrusfrüchte

Geschmack
fruchtiges Bukett mit feinem Säurespiel, hohe Mineralität

Empfehlung
Sauvignon Blanc trinkt man je nach Jahreszeit bei 10 – 13 °C. Besonders zu empfehlen zu hellem Fleisch und Terrinen, Süßwasser- und zartem Seefisch, Gemüse.

Analyse
2009er 12,0% Vol. Alk.
5,7g/l Säure
6,8g/l Restsüße

