

WEINGUT HAUCK | Expertise

Jahrgang	2020				
Wein	SAUVIGNON BLANC „SUR LIE“				
Qualitätsstufe	SPÄTLESE				
Geschmacksrichtung	TROCKEN				
Lage/Anbaugebiet	Rheinhessen				
Alkohol in %	13,5	Restzucker in g/l	2,6	Säure in g/l	5,5
Verschluss:	Schraubverschluss				

Weinberg(e)	Ensheimer Kachelberg
Ausrichtung	Süd
Boden	Kalkmergel, Muschelkalk
Vinifizierung & Ausbau	Zum einen Teil temperaturgesteuerte Vergärung mit Reinzuchthefen in Behältern aus Edelstahl bei ca. 18 ° Celsius. Zum anderen Teil Spontangärung in Tonneaux (500l) aus französischer Eiche bei etwa 24 ° Celcius. Hefelager über 9 Monate.

Anmerkung:

Das gemäßigte Klima mit warmen Sommertagen und kühlen -nächten ermöglicht eine optimale Ausprägung der Aromen in den Beerenhäuten während die natürliche Säure in den Beeren erhalten bleibt. Durch das „sur lie“ Verfahren bleibt ein Teil der Kohlensäure als feines Mousseux im Wein gebunden.

Degustationsnotiz

Ein üppiger, cremiger und exotischer Sauvignon Blanc mit Aromen von Maracuja, Grapefruit, Holunderblüte, Zitronenmelisse und nassem Stein. Cremig am Gaumen, viel Ausdruck, etwas Salzigkeit und gute Länge. Das passiert also, wenn die Nachfolgerin bei einem Neuseeländer, der in Frankreich studiert hat, das Weinmachen lernt.

Dieser Wein liegt insgesamt 9 Monate auf der Vollhefe, was ihm ein besonders einzigartiges Bouquet sowie ein harmonisches Zusammenspiel von Frische und Feinheit verleiht. Auch die für einen Sauvignon Blanc eher dezente Aromatik, cremig-schmelzige Art und die feine Kohlensäure sind für diese Weine mit langem Hefelager charakteristisch.

Optimale Trinktemperatur	7-10° C
Passt gut zu	Gegrillter Fisch, Salate oder mit Meersalz verfeinerten Speisen.