



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 SAUVIGNON BLANC ZWEITAUSEND18

Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,5 % vol.
Fruchtsüße:	7,5 g/L
Fruchtsäure:	7,5 g/L

DER WEIN

Die typisch exotischen und vegetativen Aromen dominieren sein Aroma. Im Geschmack werden die Eindrücke von Johannisbeeren und Stachelbeeren von mineralischen und würzigen Paprikanoten ergänzt.

Die mineralische Komponente hebt sich natürlich von den üblichen „Mainstream SBs“ ab, ist aber gewollt. Das Terroir einer Riesling „Grand Cru“ Lage (Ruppertsberger Reiterpfad) verleiht unserem Sauvignon Blanc die besondere Note.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C

DIE REBSORTE

Sauvignon Blanc ist eine Weißwein-Rebsorte mit ungewisser Herkunft, aber starker Verbreitung. Ihre Abstammung ist unbekannt, aber es handelt sich um eine sehr alte Rebsorte aus Frankreich.

Sortenrein ergibt sie einen frischen Wein mit eigenwilligen, pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen, häufig auch „grünen“ Noten (frisch gemähtes Gras) und einem unnachahmlichen Mineralton mit einer unterstützenden Säurestruktur. Das typische Sauvignon-Blanc-Aroma wird wie beim Cabernet Sauvignon durch den höheren Gehalt an Pyrazinen verursacht.