



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 SAUVIGNON BLANC FUMÉ TROCKEN

Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,5 % vol.
Fruchtsüße:	5,0 g/L
Fruchtsäure:	7,8 g/L

DER WEIN

Die typischen gelbfruchtigen Aromen wie Maracuja und Stachelbeere dominieren sein Aroma. Im Geschmack ergänzt der zarte Ausbau im kleinen Holzfass die elegante Mineralität unseres Sauvignon Blancs.

Das Terroir einer Riesling „Grand Cru“ Lage (Ruppertsberger Reiterpfad) und der Ausbau in Holz verleihen 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.