



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2023 SAUVIGNON BLANC

Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,5 % vol.
Fruchtsüße:	7,0 g/L
Fruchtsäure:	7,9 g/L

DER WEIN

Die typisch exotischen und vegetativen Aromen dominieren im Aroma. Im Geschmack werden die Eindrücke von Johannis- und Stachelbeeren sowie Maracuja von mineralischen und würzigen Noten ergänzt.

Die mineralische Komponente hebt sich 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.

Er harmoniert prima zur Pasta mit feinen Räucherlachsstreifen.

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.