

Sauvitage Auslese der WEINZIGARTIG-Jungwinzer

Jahrgang: 2020

Analysewerte:

Restsüße: 53,5 g/L **Säure:** 4,7 g/L **Alkohol:** 10,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Prämierungen: Deutsche Genossenschaftsverkostung Meininger 2023 - 85 Punkte

Geschmack

Diese Rebsorte stellt eine rare Neuheit dar und präsentiert sich hier gleich in einem edlen Auslesengewand. Bereits an der Nase zeigt sich vor allem der Sauvignon Blanc mit Noten von Stachelbeere und exotischen Früchten als charaktergebendes Elternteil. Riesling und Grauburgunder sorgen am Gaumen für eine feine Textur, die dank der edlen Restsüße zu einem weichen und runden Erlebnis für Mund und Kehle wird.

WEINZIGARTIG

Das ist der Zusammenschluss der Jungwinzer der Remstalkellerei, die nicht nur frischen Wind in den Weinberg bringen, sondern auch in den Keller. Mit der Vorliebe für moderne, pilzwiderstandsfähige Rebsorten machen sie sich auf, den Weinbau im Remstal nachhaltig und jung zu gestalten.

Rebsorte: Sauvitage

Die pilzwiderstandsfähige Rebsorte (kurz: PiWi-Rebsorte) Sauvitage wurde bereits 1988 an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg gekreuzt. Die Rebsorte enthält Erbteile des Sauvignon Blancs, des Rieslings sowie des Grauburgunders, welche sich alle im Geschmacksbild des Weines wiederfinden. Vor allem der Sauvignon Blanc sorgt für eine exotische sowie frische Aromatik, die von einer harmonischen und milden Säure umgarnt wird. Das Bundessortenamt hat die Rebsorte im April 2020 saatgutrechtlich zugelassen.

Auslese - die dritte Stufe der Prädikatsweine:

Die Auslese hat ihre Bezeichnung von dem notwendigen Vorgang des Auslesens fauler oder sonst wie für eine gute Qualität ungeeigneter Trauben. Es ist dritte Stufe im deutschen Prädikatsweinsystem nach Kabinett und Spätlese; das Mindestmostgewicht schwankt je nach Weinbaugebiet von 83 bis 100° Oe. Edelfaule Trauben und extrareifes Lesegut sind eine wesentliche Voraussetzung für Auslesen. Der Begriff "Auslese" sagt zunächst nichts über die Geschmacksrichtung aus, traditionell werden Auslesen jedoch meist mit einer spürbaren Süße ausgebaut.

Essensempfehlung

Die liebliche Auslese des Sauvitages ist bereits pur ein süßer Genuss mit einer Fülle an Fruchtaromen. Aber auch zu einem Dessert, welches gerne auch etwas herber und ungezuckert sein kann, zeigt sich die Auslese hervorragend.

