



Wein: **Sauvignon Blanc Clos Domaine**
Jahrgang: 2008
Reblage: Kreinholz - Herrnbaumgarten - Weinviertel - Österreich
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Bewertung: 87 Punkte Falstaff

Die Traube stammt aus dem Süden Frankreichs, und ist seit der ersten Hälfte des 18. Jh. urkundlich nachweisbar. Die Sorte ist vor allem in der Steiermark verbreitet.

Der Sauvignon Blanc stellt hohe Ansprüche an den Standort. Er bevorzugt fruchtbare, nicht zu trockene Böden.

Der Ertrag ist unregelmäßig aufgrund der hohen Frostempfindlichkeit.

Die Weine haben eine paprizierte Würze. Diese wird bei hoher Reife von Aromen nach Spargel, Holunder und Cassis abgelöst. Der Wein hat einen unverwechselbaren, elegant-fruchtigen Charakter, der auch mittelfristig lagerfähig ist.

Lesetermin: 29. und 30.09.2008
Erzeugerabfüllung: 18.02.2009
Füllung total: 10.000 – 75 cl

Oenologischer Kommentar: Die Handlese der Trauben erfolgte bei warmer Witterung. Mit 20° Klosterneuburg, Ganztraubenpressung. Maischestandzeit in der Presse 3 Stunden. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 22 Grad C. Ausbau und Lagerung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz: lichtgelbe Farbe. In der Nase vollreife, gelbe Fruchtnoten von Steinobst, zarte Kräuterwürze, etwas grüner Apfel, pikant. Am Gaumen Paprika, Brennnessel, Stachelbeeren, sehr klare, transparente und einladende Frucht, mineralische Würze, saftig und lang ausklingend.

Alkohol 12,4% vol., Gesamtsäure 6,9 g/l, Restzucker 1,9 g/l

Beliebt zu: Fischgerichten, Meeresfrüchten, Nudelgerichten
Trinktemperatur: 10 – 12 Grad C
Trinkreife: 2009 - 2013
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier