



MÜLLER.
OSWALD.

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

Jahrgang

2024

BODEN

Unsere Sauvignon Blanc Reben stehen zum Teil auf kargen Porphy-Böden rund um Siefersheim. Der kühle Standort sorgt für eine lange Reifedauer und somit für viel Aroma und eine feine Säure. Weitere Reben stehen in wärmeren Lagen auf Kalkstein für eine unaufdringliche, exotische Note. Wir ernten unseren Sauvignon Blanc in mehreren Durchgängen. Einen Teil etwas früher, den Großteil aber so spät wie möglich, um ein harmonisches Zusammenspiel von exotischen und vegetativen Aromen zu erzeugen.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk. Wir entblättern einen Teil der Sauvignon Blanc Reben, um die exotischen Aromen zu fördern. Der Teil, der nicht entblättert wird, ist von vegetativen Noten geprägt.

AUSBAU

Wir ernten unseren Sauvignon Blanc in mehreren Durchgängen, um eine Vielfalt an Aromen herauszuarbeiten. Eine selektive Handlese der frühen Partien und lange Standzeiten, teilweise mit Stielgerüst, unter reduktiven Bedingungen, gewährleisten eine maximale Aromaausbeute und Grip am Gaumen. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe. All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Unser Sauvignon Blanc Gutswein hat charakteristische vegetative Noten, die sich in einem harmonischen Wechselspiel mit gelbfruchtigen Noten ergänzen. Er duftet nach Ananas, Holunderblüte und Limette. Ein langanhaltender Wein, der mit viel Frische und Frucht einen schönen Trinkfluss erzeugt. Ein Teil unserer Sauvignon Blanc Reben steht auf kargen Porphy-Böden rund um Siefersheim. Der kühle Standort sorgt für eine lange Reifedauer und somit für viel Aroma und eine feine Säure.

SPEISENEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc korrespondiert gut mit würzig-scharfen Gerichten. So passt ein schlotziges indisches Butterhähnchen mit warmem Naanbrot perfekt, oder aber ein aromatischer Linsensalat mit gerösteten Mandeln, gemahlenem Kreuzkümmel, knackigen Kräutern und Fetakäse.

ANALYSE

5,1 g/l Restzucker . 7,6 g/l Säure . 12,0 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO.



Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim.

Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphyr, die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Bei den Gutsweinen kommt das Beste aus beiden Welten zusammen: Kalk & Porphyr, Herkunft & Trinkfreude und natürlich die Handschrift von uns beiden, Klara & Simon. Von Anfang an viel Charakter.