



ELLWANGER

SAUVIGNON BLANC trocken

„Junges Schwaben“

Fumé Blanc

Jahrgang:	2015
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	100° Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Traubenverarbeitung:	60 Stunden Kaltmazeration der abgebeerten Trauben
Ausbau:	9 Monate Spontangärung in 300 l und 500 l Holzfässern, im Anschluss 5 Monate Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe
Flaschengröße:	0,75 l

Analytische Daten

Restzucker:	7,9 g/l
Säure:	6,7 g/l
Alkohol:	13,5 % vol.

Verkostungsnotizen von Evangelos Pattas, Sommelier und Inhaber des Restaurants Délice in Stuttgart sowie "Sommelier des Jahres 2007"

Farbe:	Mittleres Gelb mit grünen Reflexen, strahlend
In der Nase:	Exotische Früchte wie Litschi, Ananas, Mango, Kiwi und Bananen. Dazu Mandeln und reife Birnen.
Am Gaumen:	Sehr dicht, stoffig, mineralisch, cremig und komplex, mit viel Schmelz und einer guten Struktur. Die Aromenpalette umfasst Mangos, Litschis, Zitrusnoten, Limetten, Mandeln, Kiwi sowie salzige Noten.
Fazit:	Ein Sauvignon Blanc mit eigenem Charakter. Stoffig, lang und sehr komplex. Dieser Wein erfordert Geduld: Er wird sich sehr schön entwickeln und sein wahres Gesicht erst noch zeigen. Derzeit wirkt er eher verschlossen und bereitet sich auf seine wunderbare Zukunft vor.
Speiseempfehlung:	Krebse mit exotischem Salat und Curry Perlhuhn auf cremigen Schwarzwurzeln