



ELLWANGER

SAUVIGNON BLANC trocken

„Junges Schwaben“

Fumé Blanc

Jahrgang:	2017
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	90° Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Traubenverarbeitung:	60 Stunden Kaltmazeration der abgebeerten Trauben
Ausbau:	12 Monate Spontangärung in 300 l und 500 l Holzfässern, im Anschluss 4 Monate Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe
Flaschengröße:	0,75 l/1,5l

Analytische Daten

Restzucker:	4,9 g/l
Säure:	6,5 g/l
Alkohol:	13,0 % vol.

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

Farbe:	gelbe Farbe mit grünen Reflexen
In der Nase:	Feine Holznote, Vanille, reifer Pfirsich, Grapefruit, Bananenschale, Litschi, gelbe Früchte, Ananas, Zitronen, tropische Früchte, Holunder, Röstaromen, Karamell, grasige Noten, Buchsbaum, Basilikum und Zitronenthymian.
Am Gaumen:	Zitrusfrüchte, Ananas, gelbe Früchte, Pfirsich, Litschi, Vanille, Gewürze, Hefe, dezente Bittermandel-Note, Minze, Karamell. Saftig, mineralisch, salzig, elegant, kräftig, komplex, lang, mit einer guten Struktur. Eine feine Holznote und dezente Tannine. Nicht zu fett und cremig.
Fazit:	Der Sauvignon Blanc von Sven Ellwanger ist nicht zu laut und wirkt „en élegance“: Feine tropische Früchte und ein gut ausbalancierter Ausbau im Holz unterstreichen das Können von Sven Ellwanger. Dieser Wein glänzt durch seine Komplexität, aber auch durch seine Eleganz und Finesse. Der Wein steckt noch in seinen Kinderschuhen – nach 3-5 Jahren Lagerzeit wird er seinen vollen Genuss entfalten.