



FUMÉ BLANC

Sauvignon Blanc „Junges Schwaben“, trocken

Jahrgang:	2023
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	88°Oechsle
Erntemenge:	30 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	1,6 g/l
Säure:	6,5 g/l
Alkohol:	13,5 % vol.
Ausbau:	abgebeert, 60 Std. Kaltmazeration 12 Monate Spontangärung in 300 l und 500 l Holzfässern (1. und 2. Belegung), im Anschluss 4 Monate Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe



Verkostungsnotiz von Evangelos Pattas, Topsommelier: Die Farbe des Weines hat ein mittleres Gelb bis kräftige Gelb Note und ist strahlend. Die Aromatik wird von Aromen wie Zitrus, Mandarinezesten, Orange, Stachelbeeren, Holunder, Ananas, exotischen Früchten, Limettenschale, Grapefruit und einer leichten Karamellnote geprägt. Der Ausbau im Holz ist erkennbar, aber sehr gut eingebunden und nicht im Vordergrund. Der Wein ist noch sehr verschlossen, weil er zu jung ist. Am Gaumen ist der Wein sehr saftig, animierend und elegant. Der Wein wirkt nicht üppig oder fett, sondern ist sehr fein. Das Holz ist auch am Gaumen sehr gut eingebunden. Aromen wie Zitrus, Grapefruit, Apfel, Ananas, Stachelbeeren, Holunder, Exotique werden bei der Probe am Gaumen wahrgenommen. Der Wein wirkt animierend, salzig, saftig und sehr fein. Der Wein hat eine schöne und elegante Struktur, das Holz ist am Gaumen sehr elegant und ist sehr gut eingebunden. Die Säure ist präsent, aber nicht aggressiv und macht der Wein sehr saftig und elegant. Dieser 2023er Sauvignon Blanc Junges Schwaben von Sven Ellwanger ist noch sehr jung und wird in den nächsten Jahren sich wunderbar entwickeln und wird in 4-5 Jahren seinen Höhepunkt erreichen und sich sehr spannend weiter entwickeln können. Ein wunderbarer, sehr fein und eleganter Sauvignon Blanc mit einer sehr feinen Aromatik.

