



FUMÉ BLANC



Sauvignon Blanc „Junges Schwaben“, trocken

Jahrgang:	2024
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	90°Oechsle
Erntemenge:	30 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	1,1 g/l
Säure:	7,2 g/l
Alkohol:	12,5 % 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 diesen Sauvignon Blanc ist prächtig! Goldgelb mit grünen Reflexen und strahlend. Der Wein ist klar und unglaublich schön beim Betrachten. Dieser Sauvignon begeistert vom Beginn an! Die erste Wahrnehmung beim Riechen ist offen und animierend! Aromen wie grüne Ananas, Mango, Exotische Früchte, Zitrusfrüchte, Grapefruit, Stachelbeeren, Orangenzen, Mandarinschale, Quitte sind praktisch sofort wahrnehmbar. Was für eine erste schöne Wahrnehmung. Ich bin jetzt schon sehr fasziniert. Ich möchte gar nicht zu lange warten, um diesen Wein am Gaumen zu verkosten. Der Wein hat einen unglaublichen Zug... eine sehr schöne Frische, der Wein ist saftig und extrem animierend. Alle Früchte, die ich in der Nase wahrnehmen konnte, sind auch am Gaumen spürbar. Viele exotische Früchte, Ananas und Zitrusfrüchte sind besonders wahrnehmbar aber auch die feinen Stachelbeeren. Der Wein ist würzig, salzig und kräuterlich nach Thymian und Basilikum. Der Ausbau im Holz ist sehr gut gelungen und sehr feinfühlig eingebunden. Mit diesem Sauvignon Blanc 2024er Junges Schwaben ist Sven Ellwanger einen weiteren großartigen Sauvignon Blanc Junges Schwaben gelungen. Dieser Wein startet erst jetzt seine Reise und wird in den nächsten 4 bis 6 Jahren frühestens sein Ziel erst erreichen. Ich würde große Gläser bevorzugen und eine Karaffierung empfehlen.

