



Sauvignon Blanc »Leimen« QbA

Thomas Seeger

Thomas Seeger hat sich mit schmackhaft saftigen Weißweinen einen Namen gemacht. Dieser süffige Sauvignon Blanc aus dem Edelstahltank beweist, daß er zu den ambitionierten Erzeugern dieser Rebsorte hierzulande gehört. Ein Sauvignon Blanc, wie man ihn nur selten erlebt in Deutschland. Könnte aus Südafrika oder der Steiermark stammen, dem Norden Badens würde man ihn nicht zuordnen.

Doch Thomas Seeger weiß, worum es beim Sauvignon geht. Er hat die richtige Unterlage gewählt, hat sich Klonenmaterial aus Frankreich besorgt und so duftet sein badisches Bergstrassen-Exemplar so expressiv kühl und durchdringend sortentypisch, daß man meinen könnte, er hätte in die Trickkiste der Önologie gegriffen. Dies ist kein Intellektuellen-Sauvignon, dies ist wunderbar süffiger Trinkwein. Im Edelstahltank mit einer neutralen Reinzuchtheife vergoren, lange auf der Feinhefe gereift und zu einem sehr fairen Preis unter Volk gebracht. Sauvignon Blanc, der nicht viele Worte braucht, die Rebsorte von ihrer populären Seite zeigt und getrunken werden will. Wofür ihn Thomas Seeger schließlich produziert.

Im direkten Vergleich mit hochwertigen Pendants von der Loire wird klar, daß der Preis Grenzen setzt. Doch obwohl es viel einfacher ist, einem Weißwein expressive »Frucht« zu verleihen, als leise, aber komplexe Würze, Dichte und ein hochwertiges Mundgefühl, bleibt »Frucht« das wesentliche Kaufargument in Sachen Weißwein. Es liegt noch viel Arbeit vor uns...

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 4,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Nicht zertifiziert wegen Traubenzukauf | Eigene Trauben sind zertifiziert

Vergärung: Reinzuchtheife

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,4

0,75l

DBW22230



www.weinhalle.de