

QUINTESSENZ

SAUVIGNON DOC 2022

SORTE: Sauvignon Blanc

ALTER DER REBEN: 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 12 – 14 °C

TRINKREIFE: 1 – 13 Jahre

ERTRAG: 45 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 6,1 g/l

Enthält Sulfite



JAHRGANG

Die Wintermonate des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlagsarm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasserspeicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trockenheit gezeichnet und lies an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die Reife der Trauben schritt rasch voran und bereits am 24. August wurden die ersten Trauben in die Kellerei geliefert. Da auch der Herbst kaum Niederschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte Oktober ginge die Weinlese zu Ende.

LAGE

Die Trauben stammen von einem Osthang auf 500 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht aus lehmigem Kalkschotter mit Porphy und Granit und weist somit einen hohen Silikatanteil auf.

VINIFIZIERUNG

Nach einer 8-stündigen Kaltmazeration der reifen und gesunden Trauben erfolgt die Abpressung mit natürlicher Mostklärung. Der Wein reift dann 11 Monate lang im großen Holzfass mit kontinuierlichem Bâtonnage. Danach erfolgt eine weitere 4-monatige Reifung im Edelstahltank auf der Feinhefe.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- strahlendes goldgelb mit grünlichen Reflexen
- sehr fruchtbetont; reife Stachelbeere, Apfel und weißer Pfirsich
- saftig und mit Schmelz am Gaumen, elegante Frucht sowie salzig im Abgang

EMPFEHLUNG

Der Quintessenz Sauvignon ist eine hervorragende Begleitung zu Spargelgerichten, geschmortem Fisch, Lammbraten in Kräuterkruste und gereiftem Ziegenkäse.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2018: 94+ p., 2019: 93 p., 2020: 92 p., 2021: 93 p.

JAMES SUCKLING – 2017: 93 p., 2018: 92 p., 2019: 94 p., 2020: 92 p.

DECANTER – 2019: 95 p., 2020: 92 p., 2021: 90 p.

GARDINI NOTES – 2019: 92+ p., 2020: 94 p.

VINOUS – 2017: 92 p., 2018: 93 p.

DOCTOR WINE – 2017: 92 p., 2019: 95 p. FACCINO, 2021: 94 p.

BIBENDA – 2019: 4 Grappoli, 2020: 5 Grappoli, 2021: 4 Grappoli

FALSTAFF – 2018: 93 p., 2019: 93 p., 2020: 93 p., 2021: 93 p.

THE WINE JOURNAL – 2019: 94+ p., 2020: 93 p., 2021: 92 p.

TASTINGBOOK – 2021: 94 p.

LUCA MARONI – 2018: 95 p., 2019: 95 p., 2020: 94 p., 2021: 95 p.