

Probe zum Monatsbeginn:

Sauvignon

Freitag, 6. Juli, 16 - 19 h
Samstag, 7. Juli, 11-16 h

Erfolgsgeschichte Sauvignon blanc

Sommer – Sonne – Sauvignon

SAUVIGNON - Sortiment

FRANKREICH

LOIRE

Salmon

2010 Sancerre - 13,50
2008 dto. „Chene Marchand“ - 19,50
2010 Pouilly-Fumé - 14,50

Corbillieres

2011 Touraine Sauvignon 7,50
2011 dto. „Fabel Barbou“ - 8,90

Saint-Bris (Chablis)

Dom. Sainte Claire/Brocard
2010 Sauvignon - 8,90

BORDEAUX

im Cuvée mit Semillion
Tour de Mirambeau
2010 Entre-deux-Mers - 8,20

LANGUEDOC

mit Cuvée mit Muscat
Dom. Reine Juliette
2010 Sauvignon blanc - 5,95

ITALIEN

SÜDTIROL

Kellerei Terlan
2010 Sauvignon Winkl - 12,50
2010 Sauvignon Quarz - 26,50

Kellerei Kaltern **NEU**

2011 Sauvignon 8,90

Ansitz Waldgries

2011 Sauvignon - 14,50

FRIAUL

Colli Orientali del Friuli
Az. Agr. Zof
2010 Sauvignon - 9,50

DEUTSCHLAND

PFALZ

Wg. Ph. Kuhn
2011 Sauvignon - 11,50

Wg Glaser **NEU**

2011 Sauvignon - 8,50

ÖSTERREICH

WACHAU

Lehensteiner **NEU**
2011 Sauvignon - 11,90

SPANIEN

RUEDA

Hermanos Villar
2011 Sauvignon - 7,90

ÜBERSEE

SÜDAFRIKA

Du Toitskloof Cellar **NEU**

Western Cape
2011 Sauvignon - 5,90

Buitenverwaching

Constantia
2010 Sauvignon - 8,90

Wein der Rebsorte Sauvignon erlebt seit wenigen Jahren einen Boom. Von keiner anderen Rebsorte kann ähnliches gesagt werden. Selbst in Deutschland, das bis vor Jahren über fast keinen Sauvignon-Anbau verfügte, hat er sich in den letzten fünf Jahren verdreifacht.

Zwar zählt die Rebsorte nicht zu den Aroma-/Bukettsorten wie Muskateller, (Gewürz-)Traminer oder Scheurebe. Dennoch ist ihr Aroma markant und intensiv. Das Aromen-Spektrum reicht von

- grünen vegetabilen Aromen wie Gras, grüner Paprika, Kräuter, Buchsbaum über
- fruchtige Aromen wie Stachelbeere, Holunderblüte, Cassis über
- Zitrone, Limette, Grapefruit bis zu
- Pfirsich, Mango, Maracuja, Passionsfrucht und Ananas.

Das Aromenspektrum beim Sauvignon ist also recht breit. Einheitlich ist allen Sauvignon-Vertretern ihre Lebendigkeit und Frische, meist auch eine deutlich belebende, auch knackige Säure. Je nach Herkunft präsentiert sich der Sauvignon mit unterschiedlichen Alkoholwerten, meist schmeckt er - trotz manchmal anzutreffenden 14% vol. Alkohol - nicht unbedingt alkoholisch, viel häufiger deutlich cremig. Frische und Säure sei Dank!

Genannte Aromen wie auch die typische Lebendigkeit haben die Ursache in den Anbaubedingungen. Der Sauvignon fordert ein eher kühleres Klima, weshalb er aus zu warmen Weinbauregionen kommend (wie Südfrankreich, Chile, Australien) zu meist wenig Typisches bietet. Interessant in diesem Zusammenhang ist, dass in Südafrika mit seinem sehr bedeutenden Sauvignon-Anbau (über 18.000 ha) beste Erzeuger seit einigen Jahren massiv in kühleren Lagen ausgewichen sind (hohe Lagen, in Meernähe, sonnenabgewandte Hänge). Auch die

Heimat der Rebsorte liegt in einer kühleren Weinbauregion: in Nordfrankreich, an der Loire.

Trotz Kühle ist ausreichend Sonne nötig, dass beim Sauvignon die Säure nicht zu hoch, die Aromen nicht zu grün geraten und sich überhaupt Fruchtaromen ausbilden. Damit haben die Winzer an der östlichen Loire, in Deutschland und Österreich zuweilen ihre jahrgangsbedingten Probleme. So konnte man bei deutschen 2010er Sauvignon - aufgrund eines sehr kühlen Sommers - kaum mehr als Säure, Unreifes und Grünes mit einer Betonung auf Buchsbaum herauszuschmecken. Auf der anderen Seite müssen die Winzer in sehr warmen Jahren oder in warmen Weinbauregionen, wie in Italien und vor allem in Übersee, aufpassen, dass ein Zuviel an brennender Sonne und eine zu späte Traubenlese nicht zum totalen Frucht- und Aroma-Verlust führt.

Sauvignon ist aktuell eine der spannendsten Weißwein-Rebsorten: Sie ist gefragt. Ihr Aromenspektrum ist so breit, dass fast jeder frisch geöffnete Sauvignon (gute Qualität vorausgesetzt) immer eine Überraschung bereit hält. Obendrein erfordert Anbau und Erzeugung bestes Winzerhandwerk, viel Können, viel Fingerspitzengefühl. Auch die Jahrgangsunterschiede prägen deutlich, vor allem wenn die Weine aus unseren Breiten kommen. So haben wir beispielsweise im letzten Jahr wegen Reife- und Säureproblemen keinen deutschen Sauvignon präsentiert, in diesem Jahr gibt es sogar einen Pfälzer Sauvignon als Monatswein.

Wir präsentieren ihn zum Sommerbeginn. Die moderne, leichte, auch fruchtige Küche passt gut zum Sommer, passt gut zum Sauvignon. Deutscher Sauvignon ist meist besonders spritzig und Spritzigkeit lebt im warmen Sommer.

Hinweis: Wir haben noch mehr zu den unterschiedlichen Sauvignon-Typen, abhängig von ihrer Weinbauregion, geschrieben. Es ist veröffentlicht auf unserer Internetseite: www.julius-meinberg.de

klasse Rarität

Sauvignon aus Deutschland

Die Geschichte des Sauvignon-Anbaus in Deutschland ist kurz, die Rebe ist erst seit wenigen Jahren zugelassen. Inzwischen wächst Sauvignon bei uns auf 500 ha, knapp die Hälfte davon liegen in der Pfalz. Im Vergleich: In ihrer französischen Heimat stehen mehr als 26.500 ha im Ertrag, meist an der Loire. Und selbst in Neuseeland, Australien, Kalifornien, Norditalien und Österreich wird deutlich mehr Sauvignon angebaut als in Deutschland. Im Vergleich zu anderen Rebsorten spielt der Sauvignon-Anbau in Deutschland nur eine sehr bescheidene Rolle; deutscher Weißwein bezieht sein Renommee vom Riesling und - für alle, die weicheren Geschmack mögen - von den Burgunderrebsorten, Grauburgunder allen voran.

Deutscher Sauvignon ist ein Exot, obwohl mehrere unserer Klimazonen und mache unserer Böden gute Voraussetzungen bieten. Vergleicht man deutsche und ausländische Sauvignons, muss man unseren Weinen - von jahrgangsbedingten Ausreißern wie 2010 abgesehen - ein hohes Qualitätsniveau bescheinigen. Viele unserer Winzer übrigens, gerade die jungen, haben zumindest Praktika im Ausland absolviert, eine Reihe davon gar im fernen Neuseeland.

Die Rebsorte ist sensibel, sein Aromenspektrum hängt von der Reife ab. So gibt es durchaus Winzer, die - wie in Neuseeland üblich - die Trauben zu unterschiedlichen Zeitpunkten lesen. Auch Trauben verschiedener Böden oder der Einsatz mehrerer Reinzuchtstufen wird kombiniert. Ergebnis sind Weine, die ein breiteres Aromenspektrum aufweisen: einerseits ein wenig grüne Aromen und Holunderblüte, andererseits auch deutliche Fruchtaromen, die an Pfirsich und Grapefruit erinnern. Die typische Sauvignon-

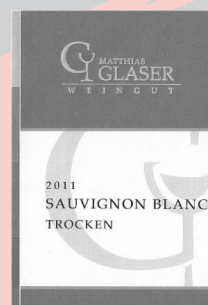
Wein des Monats Juli:

2011 Sauvignon blanc trocken
Weingut Glaser

Preis: 8,50 €, im Mai: 7,90 €

Frische Frucht von Apfel, Pfirsich und Pampelmuse; pikante Säure bei gutem Körper, gut eingebunden; sehr trocken. Ideal zum Sommer.

Wir haben intensiv nach dem besten deutschen Sauvignon in dieser Klasse gesucht. Fündig wurden wir an der südlichen Weinstraße, zwischen Neustadt und Landau, bei Weingut Glaser. Geführt wird es seit 1992 in der vierten Generation. Seit einem Jahrzehnt produziert man hier Sauvignon, inzwischen 1 ha (von insgesamt 10 ha). Matthias Glaser hat viel versucht. Komplexität des Sauvignons gelingt durch gute Reife (2011: 95° Öchsle), durch Trauben unterschiedlicher Reife mit gelben und grünen Beeren (Folge selektiver Laubarbeit) und einer kühlen Vergärung (17° C). Ergebnis: ein hervorragender Sauvignon, deutschen Charakters.



Säure ist bei uns meist recht ausgeprägt, wird aber gut durch einen passenden Körper eingebunden. Außerdem erlangten unsere Sauvignons zumeist genügend Traubenreife - bei um die 12,5% vol. Alkohol. Hohes Qualitätsniveau, breites Aromenspektrum, dezente Mineralität, pikante (Säure-)Frische, ein wenig gemilderter Alkohol, das sind Kennzeichen deutschen Sauvignons.