

**Probe zum Monatsbeginn:  
Sauvignon blanc**

Freitag, 1. Juli, 15 - 18.30 h  
Samstag, 2. Juli, 11 - 15.30 h

**lebendige, komplex-aromatische Weine in Vielfalt:  
Sauvignon blanc in Hochform**

Sauvignon ist inzwischen nach Chardonnay die meist angebaute Weißweinrebe weltweit. Das Wachstum ist immens. Noch kommen Weine dieser Rebsorte vornehmlich aus Frankreich, seiner Heimat (Loire). Aber besonders in Übersee steigt sein Anbau immens, vor allem in Südafrika und Neuseeland. Deutschland verfügte vor 10 Jahren kaum über Sauvignon. Inzwischen ist sein Anbau auf über 850 ha gestiegen, ähnlich viel wie in Österreich, wo in der Steiermark die Rebsorte zum Aushängeschild wurde. Die wichtigsten Anbauggebiete für Sauvignon in Deutschland sind die Pfalz (ca. 300 ha) und Rheinhessen (ca. 200 ha)

**FRANKREICH**

**LOIRE**

**Salmon**  
2014 Pouilly-Fumé - 15,90

**Corbillieres**  
2014 Touraine Sauvignon - 8,90  
2014 dto. „Fabel Barbou“ - 10,90

**BORDEAUX  
SUD-OUST**

jeweils wichtiger Bestandteil  
im Cuvée

**Tour de Mirambeau**  
2013 Entre-deux-Mers - 8,90

**Tour de Verdots**  
2015 Bergerac sec - 7,50

**LANGUEDOC**

mit Cuvée mit Rousanne  
**Château Larzac**  
2015 Sauvignon-Rousanne

**ITALIEN**

**SÜDTIROL**

**Kellerei Terlan**  
2015 Sauvignon Winkl  
2014 Sauvignon Quarz

**Kellerei Kaltern**  
2015 Sauvignon

**Ansitz Waldgries**  
2015 Sauvignon

**DEUTSCHLAND**

**RHEINHESSEN**

**Weingut Hirschhof**  
2015 Sauvignon - 7,90

**PFALZ**

**Wg Borell-Diehl**  
2015 Sauvignon - 6,95

**Oliver Zeter**  
2015 Sauvignon -11,50  
2015 Sauvignon Fumé -15,-  
2014 Sauvignon  
Steingebiss - 13,90

**ÖSTERREICH**

**STEIERMARK**

kurzfr. Entscheidung folgt

**ÜBERSEE**

**SÜDAFRIKA**

kurzfr. Entscheidung folgt

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:

- fruchtigen Aromen wie Grapefruit, Maracuja, Holunderblüte, Pfirsich, Stachelbeere, Cassis, Zitrusfrucht,
- über grüne vegetabile Aromen wie Gras, grüner Paprika, grüner Spargel, grüne Bohnen, Kräuter, Buchsbaum,
- bis hin zu mineralischen Noten, die an Feuerstein erinnern.

Das Aromenspektrum beim Sauvignon ist also recht breit. Die jeweilige Ausprägung bei den einzelnen Weinen ist nicht einheitlich. Einheitlich ist bei allen Sauvignon-Vertretern allerdings 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!

Damit die Sauvignonrebe in ihren Trauben fruchtige Aromen ausbildet, ist eine gute Reife erforderlich. Ist die Reife mangelhaft, dominieren grüne Aromen und die Säure ist intensiv, sogar spitz. Auf der anderen Seite darf es für den Sauvignon nicht zu heiß werden und während der Reifephase bedarf es der nächtlichen Abkühlung. Aus diesem Grund ist der Anbau der Rebsorte z.B. in Südafrika in zu warmen Gebieten rückläufig, während der Anbau in kühleren Atlanik-nahen Regionen zunimmt.

Sauvignon wird daher als Wein für kühleres, gemäßigeres Klima angesehen, benötigt aber trotzdem genügend Sonne für die Fruchtausbildung. Um sowohl Fruchtigste wie Grünes im Sauvignon zu vereinen, ist viel Fingerspitzengefühl des Winzers erforderlich. Seine wichtigste Entscheidung ist die des Erntezeitpunktes. Größere Betriebe haben den Vorteil, dass sie Sauvignon unterschiedlicher Lagen mit unterschiedlicher Reife zum Cuvée vereinen können. Andere lesen zu verschiedenen Zeitpunkten, um fruchtig-reife und grüne Aromen getrennt zu ernten und später im Cuvée – austzierend – wieder zu vereinen.

Zielsetzung für einen guten Winzer ist es jedenfalls, einen komplexen Sauvignon zu produzieren. Ob es gelingt, hängt von den Jahrgangsbedingungen, seinem Fleiß und seinem persönlichen Fingerspitzengefühl ab. Die unterschiedlichen Weinbauggebiete bieten darüber hinaus weitere Unterschiede. Ein Südtiroler Sauvignon bildet deutlich gelbere Aromen mit höherer Mineralität (Phosphoryrböden z. B.) und Kräuterwürze bei deutliche mehr Kraft aus, als ein deutscher Sauvignon. Auf der anderen Seite der französischen Klassiker: hier dominieren Zitrus-/Apfel-/Cassis-Aromen verwoben mit Paprika/Stachelbeere und einem Mehr an kühler Mineralität, zuweilen mit spürbaren Raucharomen.

In jedem Fall liegt Sauvignon seit Jahren im Trend, auch bei unseren Kunden. Sie haben die Wahl zwischen unterschiedlichen Vertretern: alle finden wir typisch und hochwertig, weil gekonnt komplex geraten.

**2015 Sauvignon blanc  
Weingut Hirschhof,  
Westhofen - € 7,90**

*Aromen von gelben, auch exotischen Früchten und grünem Apfel, feine Würze, klar im Ausdruck, geschmeidig bei recht feiner Säure, sehr balanciert. Auch im Nachklang gelbe Frucht. Gut gelungen!*

*Hirschhof ist ein Öko-Betrieb im berühmten Westhofen/Rheinhessen. Seit 2002 hat man bereits Sauvignon im Anbau. Mit vier Lesedurchgängen wird von 1,6 ha Rebfläche komplexer Sauvignon erzeugt. Sauvignon-Profis!*



**Die u.E wichtigsten Weinregionen für Sauvignon:**

**obere Loire:** Hier ist die Heimat der Rebsorte Sauvignon. Sancerre und Pouilly-Fumé liefern von Löss-/Lehmböden oft mit viel Kalk zumeist den klassischen, dezent grün-/feinwürzigen, mineralischen Stil. Das Alter der Reben ist recht hoch, sodass die Weine mineralisch und lagerfähig geraten.

**mittlere Loire/Touraine:** Bei ideal ausgegogenem Klima ergeben sich bei reduzierten Erträgen selbst auf reinen Lehm-/Lössböden sehr fruchtbetonte Weine mit einem Schwergewicht auf Zitrusaromen.

**Bordeaux/Bergerac:** Sauvignon wird traditionell mindestens mit Semillion verschnitten, das ergibt eine Mischung würziger und feinfruchtiger Aromen mit gemilderter Säure.

**Languedoc:** Das warme, gar heiße Klima führt zu körperreichen Weinen mit äußerst flüchtigem Aroma; Sauvignon ist u. E. nur im Cuvée interessant.

**Deutschland:** Sauvignon ist hier recht neu. Klimatisch sind Pfalz und Rheinhessen ideal. Der Erfahrungsschatz bei guten Winzern ist inzwischen hoch. Das Potenzial unterschiedlicher Böden einzubringen, daran arbeitet man.

**Südtirol:** Die Alpen sorgen auf den kargen, höher gelegenen Böden für genügend Temperaturschwankungen, es entstehen Top-Qualitäten. Ihr Kennzeichen: ausgewogen, warm, dezent grüne Aromen im gehaltvollen, von Pfirsich und Mango dominierten Frucht-Körper. Beste Lagen: Terlan, St. Michael/Eppan.

**österreichische Steiermark:** Klimatisch ist die Region ideal, aber es gibt wie in Deutschland, deutliche Jahrgangsunterschiede. Leider ist das Preisniveau recht hoch. Wir haben den Eindruck, dass bei uns Kraft, Holzeinfluss, Mineralität und Lagerfähigkeit (noch) nicht gewürdigt werden.

**Übersee:** Der Sauvignon-Anbau hier ist bedeutend. Aber nur kühlere Lagen liefern gute Qualität, weshalb sich der Sauvignon-Anbau in Südafrika im Umbruch befindet. Die Winzer aus dem neuseeländischen Marlborough hatten es mit kühlerem, meer geprägten Klima von vornherein einfacher. Obendrein haben sie an allen Qualitätsschrauben am intensivsten gedreht.