

lebendige, komplex-aromatische Weine in Vielfalt:

# Sauvignon blanc

Probe zum Monatsbeginn:

## Sauvignon blanc

Freitag, 1. Juni, 15 - 18.30 h

Samstag, 2. Juni, 11 - 15.30 h

Sauvignon ist inzwischen nach Chardonnay die meist angebaute Weißweinrebe weltweit. Gegenüber dem Jahr 2000 hat sich der Anbau von Sauvignon blanc verdoppelt. Noch kommen Weine dieser Rebsorte vornehmlich aus Frankreich, ihrer 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 Anbaugelände für Sauvignon in Deutschland sind die Pfalz (ca. 300 ha) und Rheinhessen (ca. 200 ha).

Sauvignon ist ein markanter Wein. Zunächst ist er sehr lebendig, frisch mit belebender, manchmal auch knackiger Säure. Besonders intensiv ist sein Aroma. Sein Spektrum ist recht breit, es 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.

Sehr intensive grüne Aromen haben ihre Ursache in geringerer Traubenreife, sind also vor allem dominant in Weinen aus kalten Regionen und kühlen Jahrgängen. Reife, fruchtige Aromen hingegen liefern warme Regionen und Jahrgänge mit sehr hoher Traubenreife. Ist es allerdings zu heiß, gibt es beispielsweise zu wenig Temperatur-Abkühlung, z.B. während der Nacht, „verbrennen“ die Aromen. Daher benötigt die Sauvignon-Rebe grundsätzlich zwar ausreichend sonniges, aber eher kühleres, gemäßigtteres Klima.

Ein guter Sauvignon, so die überwiegende Meinung der Fachleute wie der Weinliebhaber, verfügt über reife wie auch grüne Aromen. Was dabei dominiert, ist Geschmackssache. Bei uns in Deutschland waren jahrelang relativ grüne Aromen erwünscht. Durch frühe Traubenlese, gezielte Blatt-Beschattung der Trauben kann man diese gezielt herbeiführen. Um beide Richtungen (reif und grün) zu vereinen, braucht man nur Weine von Trauben früher und später Lese zu vereinen. Das ist internationale Praxis. Die Deutschen Winzer haben das auf Studienreisen nach Neuseeland und Südafrika gelernt und zu Hause in Deutschland zuletzt ziemlich gut umgesetzt. Basis war die Wärme in den Weinbaugeländen Pfalz, Rhein-

hessen und Baden, als natürlicher Lieferant reifer exotischer Aromen. Grüne Aromen hat man bei uns durch frühzeitige Teillese und abgestimmte Laubarbeit erreicht. Da deutsche Winzer damit erfolgreich waren, hat sich bei uns auch der Sauvignon-Anbau ausgeweitet.

Auf der Suche nach neuen Herausforderungen hat man die besten Trauben darüber hinaus in junge Holzfässer gelegt, zumeist in 500-ltr-Fässern (sogenanntes Halbstück). Da das Toasting der neuen Fässer die Herausbildung von Rauchnoten fördert, nennt man Weine nach ihrer Vergärung und ihrem mehrmonatigem Ausbau im Halbstück „Sauvignon Fumé“.

Inzwischen hat sich Ernüchterung breit gemacht. Zu viel Grünes, zu viel Holzaromen schaden der Trinkfreude. Entsprechend wird seit kurzem Sauvignon nun weniger früh (grün) gelesen. Außerdem wird die Verweildauer im Tonneau verkürzt oder es werden mehr gebrauchte Fässer eingesetzt. Gleichzeitig werden die Trauben mit den reifen, exotischen Aromen noch reifer, noch perfekter geerntet. Das hat auch mit der Auswahl bester Weinbergflächen zu tun. Daher sind gerade die deutschen „Fumé“-Weine gleichzeitig auch (beste) Lagenweine. Die Erzeugung von Sauvignon steigt, gleichzeitig steigen die Qualität und die Suche nach Perfektion. Gute Nachrichten für alle Weinfreunde, Liebhaber des Sauvignon.



**2017 Touraine Sauvignon 7,90**

**Domaine des Corbillières**

Die Familie Barbou zählt nicht nur zu den Pionieren des Sauvignonanbaus in der Touraine, sie zählt zur qualitativen Spitze: intensive Fruchtigkeit (Limone, Honigmelone, Passionsfrucht) gepaart mit feinen Blütenaromen; saftig frisch mit Kraft.

**2017 Pfalz Sauvignon - 7,90 Marius Meyer**

Marius Meyer hat sein Sauvignon-Sortiment von vier auf zwei Weine reduziert. Der Topwein ist ein Lagenwein von hoher cremig, gelber Traubenreife. Aber auch die Basis ist von gelbem Fruchttyp (Maracuja) mit wenig Grünanteil. Dafür ist er leichter (und deutlich preiswerter).



### Die 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 ausgewogenem 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 gemildeter 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 Erfah-

rungsschatz bei guten Winzern ist inzwischen hoch. Das Potenzial unterschiedlicher Böden einzubringen, daran arbeitet man.

**Südtirol:** Die Alpen sorgen auf 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 geprägtem Klima von vornherein einfacher. Obendrein haben sie an allen Qualitätsschrauben am intensivsten gedreht.

## FRANKREICH

### LOIRE

**Domaine Salmon**  
2017 Sauvignon - 15,90  
2016/17 Pouilly-Fumé - 15,90

**Domaine Corbillières**  
2017 Touraine Sauvignon - 7,90  
2016/17 dto. Vieilles Vignes  
Fabel Barbou - 14,90

### BORDEAUX SUD-OUEST

Sauvignon als wichtigster Bestandteil im Cuvée

**Thinpont**  
2016 Entre-deux-Mers Cuvée  
Dominique - 7,-

**Tour de Verdots**  
2017 Bergerac sec - 7,90

## ITALIEN

### SÜDTIROL

**Kellerei Terlan**  
2016/17 Sauvignon Winkl - 15,90  
**Ansitz Waldgries**  
2016/17 Sauvignon - 16,90

## DEUTSCHLAND

**RHEINHESSEN**  
**Weingut Bischel**  
2017 Sauvignon tro. - 11,90

**PFALZ**  
**Weingut Marius Meyer**  
2017 Sauvignon - 7,90  
2017 Sauvignon tro.  
In der Bleck - 15,90

**Weingut Frank Ackermann**  
2017 Sauvignon tro.  
Glühwürmchen - 7,90  
2015 Sauvignon Fumé - 13,90

## ÜBERSEE

**NEUSEELAND**  
**Marlborough**  
**Capricorn Wine Estate**  
2016 Wild Rock - 11,90  
**Estate Cloud Bay**  
2016 Cloudy Bay - 25,90