

Sauvignon Blanc Ehrenhausen „Muschelkalk“

Region	Süd-Steiermark
Erzeuger	Weingut Tement - Südsteiermark
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.	OST010417

Tements Ehrenhausen Sauvignon zeigt pures Muschelkalk-Terroir

Früher hat dieser Sauvignon blanc noch Berghausen geheißen, dann wurde die Gemeinde mit dem benachbarten Ehrenhausen zusammengelegt, und entsprechend hat sich auch der Name dieses Ortsweins geändert. Das Terroir jedoch ist gleichgeblieben. Der Boden wird von reinem Muschelkalk mit Lehmauflage bestimmt, das Klima ist gemäßigt und ideal für den Ausbau von Sauvignon blanc geeignet. So entsteht hier ein Wein, der schon auf prägnante Weise das zusammenfasst, was sich später noch einmal deutlicher in den Weinen der Einzellagen zeigt. Es ist der Muschelkalk, der aus dem Sauvignon blanc einen ebenso eleganten wie mineralisch packenden und dichten Wein macht. Um all dies herauszuarbeiten, vergären die Tements den Wein spontan und langsam, bis er die angestrebten 1,2 Gramm Restzucker – also so gut wie nichts – erreicht hat. Dann reift der Ehrenhausen über zwölf Monate hinweg auf der Feinhefe im großen Holzfass und im Edelstahl, bevor er auf die Flasche gezogen wird. Diese präsentiert sich in neuer Anmutung und mit Glaskorken. Der 2017er Ehrenhausen zeigt sich im Glas zurückhaltend und elegant. Dabei besteht kein Zweifel an der Rebsorte, das ist purer Sauvignon blanc. Aber der ist eben keineswegs laut oder überhöht, sondern in sich ruhend und trotzdem expressiv. Minze steigt in die Nase, ein wenig Brennessel und eine Cassisnote, die abgerundet wird von Limette und etwas Grapefruit. Dazu kommt die für die Sorte typische Kalk- und Kreidenote, die hier ebenfalls dezent bleibt. Am Gaumen dann wird der Sauvignon blanc saftig und cremig, er ist ferner transparent und klar, von reifer Säure geprägt und von einer beeindruckenden, alles durchdringenden Salzigkeit. Der Ehrenhausen ist gleichzeitig seidig und messerscharf. Auch hier zeigt sich der Kalkboden geradezu physisch.



Trinkempfehlung: Trinkreife ab sofort bis 2029

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	30 mg/l
Restzucker	1.9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	60 mg/l
Gesamtsäure	6.7 g/l	Analysedatum	30.08.2018

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333