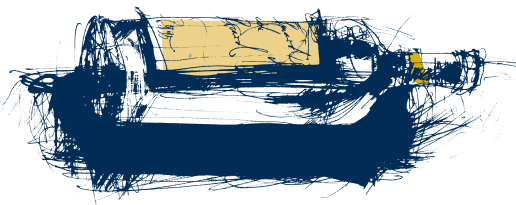


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD533 33030



Von Winning, Sauvignon blanc 500 trocken

Region: Pfalz
Erzeuger: von Winning - Deidesheim
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.: DPF051518

„Dagueneau meets Haut Brion Blanc“, so urteilt ein amerikanischer Importeur über Stephan Attmanns Sauvignon Blanc 500! Wer diese beiden Weißweinkonen kennt, dem wird schnell klar, in welcher Liga damit Von Winnings Sauvignon Blanc 500 einzuordnen ist: Iconic wine. Und er ist auch eine Ikone, eine einzigartige. Im 500L-Fass ausgebaut, eine Selektion aus Dichtpflanzungen der Paradelagen Paradiesgarten und Weinbachhübel, die auf Buntsandstein stehen. Man darf hier natürlich keinen primärfruchtigen Sauvignon Blanc erwarten, der zum Wegzischen auf der Terrasse einlädt (auch wenn dies absolut kein Problem darstellt, wie wir aus eigener Erfahrung sagen können). Doch es würde der Größe dieses Weins nicht gerecht. Das ist ein Sauvignon Blanc der Extraklasse, der eher burgundisch ausgebaut ist, wie ein Fumé duftet, gelbe Kiwi, Passionsfrucht, Meersalz und Tabak. Und 2018 ist ein richtig großer Sauvignon Blanc 500. Mehrere Faktoren beeindruckten uns hier. Obwohl er komplett in neuem Holz lag, spürt man dessen Einfluss nicht mal. Die Substanz des Weines schluckt es, verarbeitet es und bringt einen klaren, präzisen Wein hervor, der sich übrigens bei 12,5% Vol. eingroovt. Auch das ist ungewohnt, denn im Jahrgang 2018 könnte man einen knalligen Wein erwarten. Doch das hier erinnert uns eher an die Loire, mit dieser herrlich kühlen Mineralität. Am Gaumen schwebt der Wein, ist kristallin. Seine burgundische Struktur ebnet den Weg für allerlei Aromen, die vor allem an säuerlich-saftige Passionsfrucht und Mandarinen erinnern. Aber auch diese exotischen Aromen sind subtil eingebunden. „Der hat ja gar nicht die erwartete Üppigkeit des Jahrgangs“, so schießt es aus uns heraus. Nein, ganz im Gegenteil! Beeindruckend ist, welche Mineralität hier ans Tageslicht gebracht wird. „Dieser Wein besteht von vorne bis hinten aus Salzigkeit“, so Attmann. Und genau das ist es: Neben der intensiven Frucht verfeinert eine mineralische Ader den Wein, reduziert die Fruchtausprägung. Am Gaumen schwebt dieser Wein und kommuniziert auf eindrucksvolle Art wie die größten weißen Burgunder den Fußabdruck seiner Herkunft und der zugrundeliegenden Böden. Dieser Wein zählt zu den weltbesten Sauvignon Blancs, zu Recht in der Liga Dagueneau und Haut Brion blanc einzuordnen, auch wenn er für uns geschmacklich eher in die Kategorie von Tements Zieregg aus der Steiermark passt, den der zarte Holzbaus ebenfalls prägt oder die der besten Südtiroler Sauvignon Blancs aus dem Holzfass. Man merkt hier einfach, dass Stephan Attmann in Deutschland wohl die größte Erfahrung beim zarten Holzeinsatz hat, es ist sein Steckenpferd und 2018 ist ihm ein ungemein guter Sauvignon Blanc 500 gelungen! Herausragend und absolut 100%ige Empfehlung für alle Sauvignon Blanc-Liebhaber!

