



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 AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Sauvignon blanc II „Von Winning Weinmanufaktur“

Region: Pfalz
Erzeuger: von Winning - Deidesheim
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.: DPF051320

Sauvignon Blanc? Fruchtig-saftiges, ungemein mineralisches Trinkflusswunder!

Der Siegeszug von Sauvignon Blanc ist im deutschen Rebsortenspiegel und bei Neuanpflanzungen spürbar. Die größten Anbauflächen liegen mittlerweile in der Pfalz, wo die Rebsorte gleich zweimal – 2010 und 2019 – zur „Rebsorte des Jahres“ gekürt wurde. Bei der Definition des Möglichen und vor allem in qualitativer Hinsicht hat sich seit seinem Neu-Beginn 2007 das Weingut von Winning maßgeblich an der Spitze etabliert.



Diesen Qualitätsanspruch, gepaart mit Können, verdeutlicht bereits der modern interpretierte Einstiegswein aus dieser vielseitigen, aromatischen Rebsorte. Die Trauben für den im Edelstahl ausgebauten Sauvignon Blanc II stammen aus Weinbergen rund um Deidesheim, die sich entlang der wunderschönen Weinstraße erstrecken. Kurz nach dem Einschenken duftet es einen Moment nach Eisbonbon und Sauvignon-typischen Schweißnoten, bevor das Bouquet in seinem ganzen Charme unmittelbar präsent ist: grün-gelbe Stachelbeere, ein Stückchen grüne Paprika, eine subtile Fruchtextotik zeigt sich in Form von Maracuja und Papaya, ein zitrisch getöntes Apfel-Pfirsichkonzentrat zieht sofort in den Bann. Ein herrlich pikanter, saftiger und konzentrierter Ersteindruck! Dabei ist bei diesem Sauvignon Blanc nichts überbordend, sondern fokussiert und von einer lustmachenden Präzision geprägt, die uns immer wieder hineinschnuppern lässt. Auch weil die steinig-kalkige Mineralität – hier blitzt ein kleiner Loire-Moment auf – einen „kühlen“ Duft verleiht, der mit seinen Kräuternuancen ungemein anregend ist.

Saftig, dabei cremig und straff zugleich zeigt sich dieser Charme-Tropfen am Gaumen. Die gerne gewählten Bezeichnungen für Sauvignons – als Terrassen- oder Sommerwein – greifen viel zu kurz. Extraktreich fruchtig ist die eine, der animierende Trinkfluss die andere Seite. Von knochentrocken wollen wir beim „II“ nicht sprechen, doch hält sich dezente Restsüße wunderbar die Waage mit wunderbar lebhafter Säure. Weil dieser geniale, saftig-schmeichelnde Sauvignon Blanc stets auf der mineralischen Seite bleibt, ist das Gesamterlebnis trinkfreudig straff und frei von Ermüdungserscheinungen. Ein Durstlöscher von höchster Qualität!