

Sauvignon Blanc Gamlitz „Sandstein“

Region	Süd-Steiermark
Erzeuger	Weingut Tement - Südsteiermark
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.	OST012020

Gamlitz: Frucht, Finesse und Sandstein – ein eindrucksvoller Ortswein!

„Die Gamlitzer Weingärten sind geprägt von tiefgründigen Sandsteinböden. Auf diesem Terroir fühlen sich die Rebstöcke besonders wohl und lassen nach einem 18-monatigen Ausbau auf der Feinhefe einen sehr charmanten und fruchtbetonten Sauvignon Blanc entstehen, der seine örtliche Herkunft eindrucksvoll reflektiert.“
soweit die Selbstauskunft der Tements, soweit das Understatement. Denn „charmant“ und „fruchtbetont“ wäre der Eindruck, der schon beim sekundenbruchteilangen Einatmen des Dufts dieses Sauvignon Blancs entstanden wäre. Was also, wenn man sich in diesen Ortswein vertiefte? Zuerst sollte man erwähnen, dass der „Gamlitz“ auf 1,3 Gramm Restzucker heruntergegoren wurde, und in großem neutralen Fass ausgebaut und danach unfiltriert auf die Flasche gezogen wurde. Das Bouquet dieses Charmeurs ist anfänglich zart-reduktiv, öffnet sich aber mit etwas Luft recht bald, und aus dem leicht nussig-hefigen Duftkissen entwickeln sich gelb- und grünfruchtigen Aromen. Zunächst ein Hauch Blüten, Fenchel(pollen), zitrische Noten (Limette und Grapefruit), weiße Johannisbeeren und reife Stachelbeeren, eine vegetabile Würze, die an Paprika erinnert und sich dann immer mehr zu einer fast tropischen Fruchtigkeit (Mango, noch etwas unreife Ananas) hin auflöst. Am Gaumen eine aparte Mischung aus Frucht- und Trockenfruchtnoten (Nektarine, Pfirsich, Mandelhaut und Pinienkerne), eine mit dem Silberstift gezeichnete, dabei rassige Säureader, die dem „Gamlitz“ einen herrlichen Trinkfluss verleiht, der durch die helle Mineralität, die es keinen Moment lang an



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Tiefe vermissen lässt, geradezu befördert wird. Ein ungemein saftiger Sauvignon Blanc, bei dem das Kunststück gelungen ist, Stoffigkeit und Eleganz aufs Schönste miteinander zu verbinden. Ein komplexer Ortswein mit großem Anspruch!

Trinkempfehlung: Mit etwas Luft ab sofort ein Genuss und sicherlich bis 2030.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1,9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6 g/l	Analysedatum	k.A.

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: DEUTDE33HAN

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