

REBSORTEN & PETZ

Weine von besonderer Frische und Eleganz, die den individuellen Charakter der Rebsorten besonders klar zeigen. Die Weißweine reifen im dem Edelstahl. Die Rotweine lagern im Holzfass, wobei die Frucht dominiert. Punktlandung!

Sauvignon Blanc



Insgesamt acht Weinberge in der Südpfalz und an der Mittelhardt sind mit sieben verschiedenen Sauvignon Blanc-Klonen bepflanzt. Entscheidender Vorteil hierbei sind die unterschiedlichen Mikroklimata der verschiedenen Lagen, was sich positiv auf eine Diversifizierung der Aromen auswirkt. Ebenso unterschiedlich wie die Lagen sind auch die Böden auf denen die Rebstöcke wachsen. Die Erziehung erfolgt als meist als Kordon, was zu einer lineareren und somit einfacher zu behandelnden Traubenzone führt. Die Weinberge sind dauerbegrünt, teils mit natürlichen Kräutern als auch mit Graseinsaat.

Gelesen wird – je nach Jahrgang – von Hand oder mit dem Vollernter. Ein Teil der Trauben wird bereits relativ grün mit einem eher mäßigen Oechslewert von 80° gelesen, der Hauptteil im vollreifen Zustand und der letzte Teil darf

sogar schon etwas überreif sein. Das als Trockeneis zugegebene CO₂ verhindert die Oxidation während der mehrstündigen Maischestandzeit zur Förderung des Buketts. Die Trauben werden anschließend in einer pneumatischen Presse unter Luftabschluss gepresst. Vergoren wird in Edelstahltanks unterschiedlicher Größe. Hierbei sorgt eine Vielfalt an Hefen für die notwendige Diversifikation. Zudem wird ein Teil des Weines spontan vergoren, ein anderer – kleinerer Anteil – sogar im Barrique ausgebaut. Der Jungwein wird vor der Füllung nur einmal mit einem Kieselgurfilter filtriert. Abschließend werden die verschiedenen Einzelgebände wieder zu einer Cuvée zusammengeführt.

Das Ergebnis ist ein facettenreich aromatischer und präsender Wein mit Struktur und Länge.

Anbaugebiet Pfalz

Rebsorte 100% Sauvignon Blanc

Ertrag pro ha 7.000 kg

Flaschengröße(n) 75 cl und 150 cl

Jahrgang 2016

Alkohol 12,30% vol.

Säure 7,3 g/l

Restzucker 4,4 g/l