

2023

Sauvignon Blanc Réserve *TROCKEN*

Nährwertangaben



Neben dem Sauvignon Blanc Terra Rossa, welcher mittlerweile unangefochten zu den besten Sauvignons in Deutschland zählt, wird die Sauvignon Blanc Réserve durch die lange Lagerung im Holzfass nochmals konzentrierter. Der Sauvignon Blanc Réserve entsteht sozusagen aus einem „Golden Cut“.

Im Stil großer Burgunder ist der Réserve stillvoll vom Holz gefasst, dabei fein und elegant. Dennoch bringt der Wein reichlich Kraft mit, gelbfruchtige Noten, Geschmeidigkeit am Gaumen und eine feste Struktur und Spannung.

Herkunft

Diese Trauben sind die schönsten und besten Trauben aus den wertvollsten Lagen und ältesten Sauvignon Blanc Weinbergen.

Ausbau

Die Réserve wurde spontan vergoren und lag 18 Monate im neuen Holz (französische Eiche) auf der Vollhefe.

James Suckling, Tasting Notes , 23.07.2025: "...with the 2023 vintage, winemaker Gesine Roll of the Weedenborn winery in Rheinhessen has pushed the bar for this grape in Germany another, decisive notch higher. Her Sauvignon Blanc Réserve 2023 is a masterpiece of flint, pink- and yellow-grapefruit intensity. There's gigantic energy on the compact and very concentrated medium-bodied palate. It can stand next to the best Sauvignons that the Loire or anywhere else on planet wine have to offer....."

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	7,3 g/l
Restsüße	0,8 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim, Rheinhessen
t: +49 (0) 6244 387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de

