WEEDENBORN



2024 SAUVIGNON BLANC TROCKEN

Nährwertangaben

Der Jahrgang 2024 war für uns auf Weedenborn großartig!

Das ist zum einen ein Geschenk der Natur aufgrund unserer hervorragenden Lage auf der Anhöhe mit viel Wind, zum anderen ist der Jahrgang 2024 ein Paradejahr, um zu zeigen, dass handwerkliche Arbeit mit hoher Qualität eines Weines belohnt wird.

Die Herausforderungen des Jahrgangs waren reichlicher Niederschlag kombiniert mit Temperatudifferenzen deren Amplitude teilweise im zweistelligen Bereich lag. Aufgrund dieser Wetterverhältnisse waren die Wetterprognosen oft indifferent und die Arbeitseinsätze schwerer planbar. Und dennoch waren wir dem daraus resultierendem Druck, die Trauben gesund zu halten, mit einen hochmotivierten Team immer eine Nasenspitze voraus.

Der in Summe eher kühl anmutende Jahrgang 2024 zeigt sich hier mit einer intensiven Nase mit der typischen Sauvignon Blanc Art: Stachelbeere, Holunderblüten, leichte Grapefruit. Auch hier im Einstieg zeigt sich bereits das für Weedenborn und die Weinberge rund um Westhofen typische kalkgeprägte Terroir, welches sich als Mineralität und Salzigkeit im Wein wiederfindet.

Ausbau:

Alle Weinberge werden individuell zum geeigneten zeitpunkt geerntet und getrennt voneinander ausgebaut, zum Teil in Eichenholzfässern, zum Teil im Edelstahl. Erst vor der Abfüllung ergibt sich durch die geschickte Kombination der einzelnen Partien eine wunderbar vielschichtige Assemblage. Bis zu 26 Einzelparzellen sind Teil unserer Visitenkarte.

"Ein guter Sauvignon blanc zeichnet sich dadurch aus, dass er sich nicht zu aromatisch, aber auch nicht zu grün präsentiert. Dafür müssen die Trauben zum perfekten Zeitpunkt gelesen werden. Das auf diese Sorte spezialisierte Weingut Weedenborn schafft das in jedem Jahr meisterhaft. Der Weisswein ist saftig, elegant und leichtfüssig."

Peter Keller, NZZ Bellevue

Alkoholgehalt	12,0 % vol
Säure	6,2 g/l
Restsüße	2,9 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Allergene	Sulfite

