

2014 Sauvignon blanc trocken

Ap. Nr. 3 560 031 17 15

Bestellnr. 17-15



Kategorie: Gutsweine, graue Kapsel

Weinberg: In der Beerenswies Thörnicher Schiesslay, Flachlage

Weinbau: grüner Teil: 2m Zeilenabstand, 1m Stockabstand, keine Entblätterung
orangener Teil: dito, teilweise Entblätterung, gesunde, vollreife Trauben

Boden: Kiessedimente mit Braunerdeanteil, recht wüchsig

Ertrag: ca. 60hl/ha

Ernte: 30. September 2014

Trauben: gesunde, dickschalige Trauben, 75-85°Oe. Schöne Reife, sehr aromatisch, ohne Fäulnis.

Pressung: 6h Maischestandzeit

Ausbau: Vergärung mit Reinzuchthefen bei 15°C, Hefelager bis Januar 2014

Abfüllung: 21. Januar 2015

Analyse: 12% alc / 3 g/l Rz/ 7,6g/l Säure

Beschreibung: Neuseeland oder Mosel? Mosel! Der Klassiker für die Sommerterrasse gedeiht in dieser Form auch hier. Klare, volle Aromatik nach Stachelbeeren, frischem Heu und Limetten. Geradlinig, klar mit erfrischem Abgang. Trinkfreude in Reinstform.

Patrick Bolte, Büscher's Hotel, Bielefeld:

Ich habe nicht wenige deutsche Sauvignon Blancs probiert, aber nur ganz wenige können mit dem Von Gebrüder Ludwig mithalten, für mich einer der besten deutschen Sauvignons zu einem sensationellen Preis. Bewertungen: Gault Millau 2013: 86 Pkte.

Mario Scheuermann (Hamburg) Sauvignon blanc trophy 2015

Deutliches strohgelb. Zunächst eine frische grüne Brennesselaromatik, mit Zeit und Luft auch gelbe Früchte, Apfel und Stachelbeere. Am Gaumen frisch und saftig. Nach hinten deutlich rauchige Mineralik. Guter Abgang. 89 Punkte Platz 2!

Als Sieger der Jahresauswahlprobe Mosel wurde er als bester Sauvignon der Mosel ausgezeichnet.

Trinktemperatur: 7-10°C

Weingut Gebr. Ludwig . www.gebruederludwig.de

