



Weingarten in der
Steiermark

Foto:
pixmac/Rbiedermann

Sauvignon blanc

Sauvignon blanc gehört zu den großen und edlen Weltrebsorten und wird heute auf gut 60.000 Hektar angebaut. Beste Standortbedingungen findet die Rebe im Bordeaux und an der Loire, aber auch in der Steiermark, in Südtirol und im Friaul. Inzwischen hat sie längst auch die Länder der neuen Welt erobert und ist in Kalifornien, Chile, Südafrika und Neuseeland ebenso zuhause. In Deutschland spielt der Sauvignon blanc bisher zwar nur eine geringe Rolle, gehört aber zu den Shootingstars der letzten Jahre. Noch vor drei Jahren gehörte sie nicht zu den Top-30 in der deutschen Rebsortenstatistik, jetzt liegt sie mit 650 ha auf Platz 21. Welche guten Ergebnisse die heimischen Produzenten mit Sauvignon blanc erzielen können, hat unsere Verkostung eindrucksvoll gezeigt.

Das Testprogramm war mit 45 Weinen ähnlich umfangreich wie im Vorjahr und mit Proben aus sieben Ländern wieder international besetzt. Das größte Kontingent kam mit 21 Mustern aus Italien, davon allein zwanzig aus Südtirol. Deutschland war mit elf Weinen gut vertreten. Österreich und Spanien (je 4) sowie Frankreich (3), Chile und die USA sind die weiteren Herkünfte. Qualitativ bestimmten die Weine aus Südtirol und der Steiermark eindrucksvoll diese Kategorie. Dem Quarz von der Kellerei Terlan haben wir zum zweiten Mal hintereinander Weltspitzenqualität bescheinigt. Ein Ehrenplatz aber gebührt heuer dem Weingut Gross, dessen Sauvignon aus der Lage Sulz ebenfalls Weltspitze ist und dessen kleinerer Bruder „Steirische Klassik“ noch ein „herausragend“ holte. Weitere herausragende Wertungen gingen an die Kellereien St. Pauls und Andrian, an Elena Walch (alle Südtirol) und einen Biowein der Domaine Philippe Gilbert (Loire). Soweit vorn konnten sich die deutschen Produzenten in diesem Jahr noch nicht platzieren, doch immerhin erreichten die Weingüter Juliussthal (Franken), Prinz zur Lippe (Sachsen/Thüringen) und Aufricht (Baden) sehr gute Ergebnisse.

Blindegustationen
am 8. Juli sowie am
10. Oktober und
9. November 2012
im Verlag

Die Jury:

Jutta Mühlhäuser

(Leitung 8.7.)

Peter Scheib

(Leitung 10.10.)

Norbert Pobbig

(Leitung 9.11.)

Benjamin Condin

André Gersdorf

Timo Pritzens

**Preisklasse bis 7 Euro****GUTE WEINE**

€! 2011 **Vision · Sauvignon blanc** · Winzer-genossen-schaft Jechtingen-Amoltern, Sasbach-Jechtingen/Baden (15 Punkte) – 12,5% vol · 5,95 € im Badischen Weinhaus



Sehr schöner Duft nach frischen Kräutern wie Melisse und Minze, aber auch etwas exotisch nach Zitrusfrüchten. Am Gaumen mit angenehmer Leichtigkeit und herb-frischem Nachhall. Perfekt zu gebratenem grünen Spargel mit kleinen Schnitzelchen.

2011 **Sauvignon blanc · halbtrocken** · Weingut Dr. Hinkel, Framersheim/Rheinhessen (15 Punkte) – 12,5% vol · 6,50 € über Abbés Weinladen



Im Duft spielen neben sortentypischen grasigen Anklängen auch Maracuja, Mango und Papaya eine Rolle. Die frische Säure korrespondiert gut mit der höheren Restsüße. Das macht ihn schlank und ausdauernd. Feldsalat mit Geflügelfleisch passt gut.

2011 **Sobaja · Sauvignon · Friuli Grave DOC** · Az. Agr. Prado, Bicinicco/Friaul (14,5 Punkte) – 12,5% vol · 6,45 € bei Centro Italia



Hinter einer zartgelben Robe verbirgt sich die für Sauvignon blanc typische pikante Animalik. Lüften heißt das Zauberwort. Dann zeigt sich der Wein saftig und zart mit feiner Fruchtspur. Gedünsteter Fisch im Kräutersud kann serviert werden.

Preisklasse 7 bis 12 Euro**SEHR GUTE WEINE**

€! 🌿 2011 **Menade · Rueda Sauvignon DO** · Bodegas Menade, Rueda-Valladolid (aus ökologischem Anbau)/ Kastilien-León · Spanien (16,5 Punkte) – 13% vol · 9,95 € bei Wein & Vinos



Im Bukett ein üppig gefüllter Korb mit süßen, tropischen Früchten: Kiwi, Mango, Papaya, Passionsfrucht! Dazu kommt eine Spur frisch gemähtes Gras. Die feine Säure sorgt für guten Trinkfluss mit harmonischem Finale. Eine freudvolle Komposition! Wir empfehlen dazu ein klassisches spanisches Stockfischgericht (Bacalao).


Sauvignon blanc

2011 **Sauvignon blanc · trocken** · Weingut Juliusspital, Würzburg (VDP)/Franken (16 Punkte) – 13,5% vol · 8,50 € bei Welt der Weine



Erinnert in seiner Üppigkeit eher an einen Meursault als an Sauvignon blanc. Doch mit der frisch-grasigen Aromatik im Duft kommt man schnell wieder auf die richtige Spur. Druckvoll und mineralisch zeigt er sich auch im Geschmack. Dem Wein angemessen: Kalbfleisch mit würziger Kräutersoße.

2012 **Bouchon · Sauvignon blanc · Reserva · Maule Valley** · Viñedos J. Bouchon, Santa María de Mingre/Zentraltal · Chile (16 Punkte) – 13% vol · ca. 8,50 € bei Paasburg's WAL



Bouchons Reserva-Version vom anderen Ende der Welt präsentiert sich mit pikantem Stachelbeerduft und Anklängen von grünem Spargel. Sehr frisch und knackig dann die Frucht am Gaumen, wo Aromen von Quitte und grüner Apfel dazukommen. Erstaunlich viel Schmelz im Abgang. Hierzu kann man gebratene Gemüsevariationen probieren.

2011 **José Pariente · Rueda Sauvignon DO** · Bodegas José Pariente, La Seca-Valladolid/Kastilien-León · Spanien (16 Pkt.) – 13% vol · 8,95 € bei Wein & Vinos



Kraft, Aroma und Klarheit! Sehr gute Eigenschaften. Mit dem Geschmack assoziiert man die Farbe „reifes, sattes Grün“. Erinnerung an frische Kräuter, Johannisbeeren und Nesseln. Schnörkellos und zupackend. Ein gutes Säuregerüst, das etwas Power auf dem Teller verträgt: gekochtes Schulterstück vom Rind mit Wurzelgemüse.

2011 **Mantel Blanco · Rueda Sauvignon DO** · Álvarez y Díez, Nava del Rey-Valladolid/Kastilien-León · Spanien (16 Punkte) – 12,5% vol · 8,95 € bei Wein & Vinos



Interessanter Wein. Die Sortentypizität tritt ein wenig in den Hintergrund. Dafür haben wir kühl wirkende, mineralische Noten, die Würze von Apfelsinen und deren leicht bitteren, aromatischen Schalen. Der Mantel Blanco lebt im Glas auf und gewinnt. Vor allem in Kombination mit Kartoffel-Tortilla und Jamón Ibérico.

2011 **Sauvignon · Südtirol DOC** · Kellerei Tramin/Südtirol (16 Punkte) – 13% vol · ca. 10,00 € in Hammers Weinkostbar und bei Karstadt



Helle Zitrusnoten und eine feine mineralische Würze offeriert der Sauvignon aus Tramin. Diese Komponenten sind am Gaumen auch noch schmelzig verpackt und wunderbar säurefrisch unterlegt. Der charmante Wein würde eine Kürbiscremesuppe mit feingehacktem Ingwer sicher gut begleiten.



2011 Stern · Sauvignon blanc · Südtirol DOC ·
Erste+Neue, Kaltern/Südtirol · Italien (16 Punkte) –
14% vol · ca. 10,00 € über Wein- und Weinbedarf



Den Stern im Namen erhielt dieser Sauvignon blanc durch seinen Südtiroler Erzeuger. Den zweiten bekommt er von uns für seinen sortentypischen, nicht aufdringlichen, fruchtigen und zart holzigen Duft. Am Gaumen verspielt, mit reifer Aromatik, alles ganz ausgewogen. Dazu eine Schmandkartoffel mit Grillwürstl.

2011 Sauvignon blanc · Südtirol DOC · Castel Sallegg –
Kuenburg Graf Eberhard & Co., Bozen/Südtirol ·
Italien (16 Punkte) – 12,5% vol · ca. 12,00 € über
Welt der Weine



Flankiert von guter Würze, riecht man Zitrusnoten, auch gelbe Kiwi und heimische Mirabelle. Im Mund dann enorm saftig bei guter Struktur und schmelziger Fülle. Sollte zu gegrilltem Fisch oder auch zu Shrimps mit würziger Sauce gereicht werden.

2011 Winkl · Sauvignon · Südtirol Terlaner DOC ·
Kellerei Terlan/Südtirol (16 Punkte) – 13,5% vol ·
ca. 12,00 € bei Vinoscout, Bianco und Weinheuer



Ältere Rebstöcke lieferten die Trauben für diesen Sauvignon, der sehr angenehm nach getrocknetem Zitronenthymian und Orangenschale duftet. Schön auch die mineralische Würze, die am Gaumen jede Menge Spiel und Finesse bietet. Der Wein ist sehr komplex und mittellang. Hähnchenbrust mit gegrilltem Gemüse ist dazu stimmig.

GUTE WEINE

2011 Sauvignon blanc · trocken · Weingut Fritz
Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt/Baden (15,5 Punkte) –
12% vol · 7,30 € bei Karstadt Wilmersdorfer Str. und
Carl-Schurz-Str.



Aromen von Mirabelle, grüner Paprika und frisch geschnittenem Gras stimmen auf den Wein ein. Am Gaumen dann saftig, frisch und etwas mineralisch, mit tollem Mundgefühl bei mittlerer Länge. Geflügelgerichte bilden den richtigen Rahmen.

2011 Quietus · Rueda Sauvignon DO · Bodegas Félix
Lorenzo Cachazo, abgefüllt für Wein & Vinos/
Kastilien-León · Spanien (15,5 Punkte) – 13% vol ·
8,95 € bei Wein & Vinos



Hier blitzt die reine Sauvignon-blanc-Frucht auf, mit den typischen Aromen von reifer Stachelbeere und dem Laub von Johannisbeeren, ergänzt um kernige Säure. Frischer, modern gemachter Wein, der gut zu Pollo al ajillo (Huhn in Knoblauch) passt.


Sauvignon blanc

2011 **Laufener Altenberg · Sauvignon blanc · trocken · Edition № 5** · Winzerkeller Auggener Schäf, Auggen/Baden (15,5 Punkte) – 13,5% vol · 9,95 € im Badischen Weinhaus



Der Duft von Stachelbeeren und helle Zitrusnoten verwöhnt die Nase. Ausgewogen dann das Aromenspiel am Gaumen mit etwas Grapefruit und anklingenden salzigen Noten. Der Wein sollte mit einem auf der Haut gebratenen Zander geadelt werden.

2011 **Jakobi · trocken** · Weingut Gross, Ratsch a. d. W./ Südsteiermark · Österreich (15,5 Punkte) – 12,5% vol · ca. 11,90 € bei Suff und im Grünberger Weinladen



Der Steiermark-Sauvignon deutet bereits im Bukett seine Qualität an. Zitronenmelisse, Brennnessel und viele helle Fruchtaromen steigen aus dem Glas. Am Gaumen geradlinig, straff und saftig. Das weckt den Wunsch nach Frischkäse-Variationen.

2011 **Bechtolsheimer Petersberg · Sauvignon blanc · trocken** · Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim/Rhein-hessen (15 Punkte) – 12,5% vol · 8,70 € im Weinladen Schmidt



Kiwi, Stachelbeeren und Aromen von Mirabellen erfreuen im Duft. Sehr knackig dann der Trinkspaß bei guter Säurestruktur. Hält die Spannung auch noch bis zum Ende. Hähnchenkeule mit einem bunten Salatmix sollte dazu perfekt funktionieren.

2011 **Gröster Steinberg · Sauvignon blanc · halbtrocken** · Weingut Thürkind, Gröst/Saale-Unstrut (15 Punkte) – 11,5% vol · 9,00 € im Weingut



Der angenehm leichte Sauvignon aus dem Steinberg verströmt elegant seinen Duft. Darin sind zarte Pfirsich- und Zitrusnoten zu finden. Recht wohltuend ist die feine Restsüße, die den Gaumen harmonisch verwöhnt. Das passt bestens zu Hechtklößchen.

2011 **Domaine de La Renaudie · Sauvignon · Touraine AC · sur lie** · Patricia & Bruno Denis, Mareuil/Loire · Frankreich (14 Punkte) – 12,5% vol · 8,25 € bei Weinheuer



Das leicht vegetable Bukett gehört nicht unbedingt zu seinen Stärken, doch am Gaumen überzeugt der Wein mit guter Säurestruktur, Schmelz und frischen Aromen, die an Zitronenthymian erinnern. Dazu verspeist man bevorzugt Krustentiere.

2011 **Schwarzer Rappe · Sauvignon blanc · trocken** · Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim/Württemb. (14 Punkte) – 12% vol · 9,00 € im Badischen Weinhaus



Der Schwarze Rappe ist geprägt von frischen, grünen Noten, die deutlich an Gras und zerriebene Johannisbeerblätter erinnern. Am Gaumen ein markanter, belebender Säurekick. Eine Putenbrust mit zitroniger Sauce dürfte für Harmonie sorgen.



2011 Aufwind · Sauvignon blanc · trocken · Weingut Hensel, Bad Dürkheim/Pfalz (14 Punkte) – 12,5% vol · 11,90 € im Weinladen Schmidt



Im Aufwind finden wir eine etwas eigenwillige Aromatik, die ganz diffus an einen globalen Frucht-Cocktail erinnert und sogar etwas Ingwerwurzel im Geschmacksbild hat. Sehr angenehm ist das leicht würzige Finale. Ein Tipp zu Asiagerichten.

Preisklasse 12 bis 17 Euro

HERAUSRAGENDE WEINE

€! 2010 Passion · Sauvignon · Südtirol DOC · Kellerei St. Pauls/Südtirol · Italien (18 Punkte) – 13,5% vol · 16,00 € über Südtiroler Weine Laurin



Passion, so heißt nicht nur die Premiumlinie der Kellerei. Der Name spiegelt zugleich auch die Leidenschaft von Kellermeister Wolfgang Tratter wieder. Sein Sauvignon braucht zunächst etwas Luft, um das breite Fruchtspektrum und die gut dosierte kräutrige Würze zu entfalten. Besonders reizvoll dann das Spiel am Gaumen. Satte fruchtige Saftigkeit mit Anklängen heimischer und exotischer Früchte sowie eine kristallklare Mineralität zeigen, dass hier ein wahrhaft großer Wein im Glas ist. Wir wählen dazu Seezunge Florentiner Art.

€! 2011 Sauvignon blanc · Steirische Klassik · trocken · Weingut Gross, Ratsch a. d. W./Südsteiermark · Österreich (17,5 Punkte) – 13% vol · ca. 16,90 € bei Suf, Gourmetage und im Grünberger Weinladen



Geliebte „Steirische Klassik“. Schon der kleine Bruder des „Sulz“ macht enorm viel Spaß. Sehr ausladend im Duft, begegnet man Aromen von frisch geschnittenem Gras mit wunderbar fruchtiger Untermahlung. Am Gaumen dann volle Saftigkeit und ganz tolle reife Säurefrische. Besonders angenehm auch der homogene Schmelz im Abgang. Überraschen Sie Ihre Gäste mit diesem Wein und einer gefüllten Kalbsbrust.

€! 🌿 2009 Menetou-Salon AC · Domaine Philippe Gilbert (Bio)/Loire · Frankreich (17,5 Punkte) – 14% vol · 16,20 € bei Welt der Weine – eingereicht von Nagel & Hoffbauer



Mit Luft präsentiert der Menetou-Salon eindrucksvoll sein intensives Bukett in dem sich viel Cassis, aber auch Mango, Birnen und zahlreiche Zitrusaromen befinden. Am Gaumen zeigt er sich mit Kraft und einem traumhaften Schmelz. Die leicht rauchige Würze unterstreicht seine Klasse. Der Wein verlangt bei der Speise eine intensive Gewürznote, die z.B. ein Hühnercurry mit Kardamom mitbringt.


Sauvignon blanc
€! 2011 Kastelaz · Sauvignon · Alto Adige DOC ·

Elena Walch, Tramin/Südtirol · Italien (17,5 Punkte) –
13,5% vol · ca. 16,90 € bei Eiffel Detail



Ein Meisterwerk von Elena Walch. Schon im Bukett weist die perfekte Balance von Frucht und Holz auf einen eleganten und ausgewogenen Wein hin. Am Gaumen lassen Säure und Alkohol der Frucht den Vortritt. Sie bilden das stabile Gerüst für die Aromen von Rhabarber, Grapefruit und Limetten, aber auch von Walnüssen und Kräutern. Mit seiner noblen Struktur kann er ein Edelfischgericht bestens begleiten.

SEHR GUTE WEINE

2011 Mock · Sauvignon · Südtirol DOC · Kellerei Bozen-
St. Magdalena-Gries/Südtirol · Italien (17 Punkte) –
13,5% vol · ca. 14,90 € bei Lanza Cariccio Cono



Im vielschichtigen Duft des Mock sind Aromen heller Beerenfrüchte, etwas Grasschnitt und Andeutungen einer grünen Paprikaschote zu finden. Das Ganze wird im Mund angereichert mit spannender Mineralik und appetitanregender Würze. Ein im positiven Sinne dicker Sauvignon blanc, der seine Opulenz am Gaumen lang und perfekt ausspielt. Sollte zur gebratenen Ente mit Kürbisgemüse eine gute Figur machen.

2011 Prail · Sauvignon · Südtirol DOC · Prædium ·
Kellerei Schreckbichl, Girlan/Südtirol · Italien
(17 Punkte) – 13,5% vol · ca. 15,80 € bei Wein &
Glas, Enoteca Blanck & Weber, Klemke's und VIF



Obwohl mit reichlich Alkohol ausgestattet, wirkt der Prail in Duft und Geschmack angenehm leicht. Mineralische Noten, Frucht und Kräuterwürze sind in vielfältiger Gestalt vereint. Am Gaumen angenehm saftig und frisch. Wie wär's mit einem EU-Gericht dazu, aus italienischer Tagliatelle, deutschem Spargel und einer hellen Sauce mit griechischem Feta-Käse.

2011 Puntay · Sauvignon blanc · Südtirol DOC ·
Erste+Neue, Kaltern/Südtirol · Italien (17 Punkte) –
14% vol · ca. 17,00 € über Wein- und Weinbedarf



Dieser Top-Wein verzaubert im Duft mit seiner verspielten und fruchtigen Art, zu der die feinen Aromen vom Ausbau im großen Holzfass beitragen. Im Mund überzeugt er mit einer tollen Fruchtigkeit, die an Mirabellen, Stachelbeeren und Zitrusfrüchte erinnert. Er hat ein spannendes Säurespiel und klingt lange aus. Eine Freude zu asiatischem zubereitetem Hühnerfleisch mit viel knackigem Gemüse und Basmati-Reis.



2011 **Flora · Sauvignon · Südtirol DOC** · Kellerei Girlan,
Eppan/Südtirol · Italien (17 Punkte) – 14% vol · ca.
17,00 € bei Centro Italia



Die Bezeichnung „Flora“ ist schon die richtige Wahl für diesen ausgesprochen duftigen Weißen. Neben den floralen Anklängen spielen aber auch noch Grapefruit und Limette eine wichtige Rolle. Volle Breitseite dann am Gaumen. Hier mischt sich gekonnt die Frucht mit einem guten Schuss Mineralität. Erfrischend und lang dann der Abgang. Dazu wäre eine Kalbshaxe mit Sellerie und Mangold sicher richtig.

2011 **Sauvignon blanc · Klassik · trocken** · Wohlmuth,
Freising/Südsteiermark · Österreich (16,5 Punkte) –
13% vol · 12,60 € bei Paasburg's WAL



Hier dominiert die Frische mit Noten von Stachelbeeren, grünem Paprika und Gräschnitt. Und irgendwie sind da auch noch Feuerstein und Artischocken im Duft. Der Wein ist straff und hat einen angenehmen feinen Säurebiss. So soll ein jugendlich frischer Sauvignon blanc schmecken! Einfach nur Pasta mit Pesto, Basta!

2011 **Sauvignon · Südtirol DOC** · Kellerei H. Lun,
Neumarkt/Südtirol · Italien (16,5 Punkte) – 13,5% vol ·
ca. 15,50 € über Nix wie Wein, KaDeWe, Baumgart &
Braun, Uncinano und Weinwinkel



Im Bukett gibt es reichlich Frucht zur typischen Sauvignon-blanc-Würze. Sortentypisch, ohne laut zu sein. Wucht und Fülle dann am Gaumen, die getragen werden vom Aroma gut ausgereifter Kiwis, Litschi und Aprikosen. Gute Länge bei vollem Saft. Spargel mit Schinken und einer Sauce Hollandaise sind gute Begleiter.

2011 **Mantele · Sauvignon · Südtirol DOC** · Kellerei
Nals-Margreid-Entiklar/Südtirol · Italien (16 Punkte) –
14% vol · 13,15 € bei Il Calice



Das satte kräftige Gelb lässt mehr Opulenz erwarten. Hauchzart, aber auch angenehm frisch duften Zitrusaromen und Anklänge von Minze aus dem Glas. Pikant, straff und nachhaltig im Geschmack. Der Mantele hat noch etwas Genusspotenzial und harmoniert gut mit Lachs im Wirsingmantel.

2011 **Sauvignon blanc · trocken** · Weinhaus zu
Weimar – Prinz zur Lippe/Saale-Unstrut (16 Punkte) –
12,5% vol · 13,50 € in der Vinothek des Weingutes
Schloss Proschwitz in Zadel (limitiert)



Ebenso erstaunlich wie erfreulich, dass ein Sauvignon blanc aus den jungen Rebanlagen in Thüringen so spannend daherkommt. Die zart rauchige Aromatik wird im Bukett flankiert von warmer Fruchtigkeit. Am Gaumen dann vital bis ins mineralisch-frische Finale. Geräucherte Forellenfilets mit Lauchgemüse machen dazu Spaß.


Sauvignon blanc

2011 **Sauvignon · Südtirol DOC** · Alois Lageder, Margreid/Südtirol · Italien (16 Punkte) – 13% vol · ca. 15,00 € über Weinkeller Türk und bei Wein & Glas



Recht typische, kühl unterlegte grüne Aromatik, die etwas vegetabil, jedoch keineswegs unreif daherkommt. Sehr fein der Duft nach Stachelbeeren, grünem Paprika und sogar etwas Holunder. Im Geschmack dann opulent und stoffig, insgesamt attraktiv frisch und bis zum Ende hocharomatisch. Dazu geht auch ein Karpfen blau.

2011 **Meersburger Sängeralde · Sauvignon blanc · trocken · eine Lilie** · M. & R. Aufricht, Meersburg-Stetten/Baden (16 Punkte) – 13% vol · 17,40 € in der Residenz am Motzener See



Mit Zitrusnoten, etwas Dill und Apfelduft wird das insgesamt rassige Aroma verfeinert. Finessenreich auch am Gaumen. Da schmeckt man auch weiße Johannisbeeren, etwas Cassis und saftige Birne. Insgesamt straff, stoffig, nachhaltig und säurefrisch. Am Bodensee gibt es dazu Variationen von Süßwasserfischen.

GUTE WEINE

2011 **Lahn · Sauvignon · Südtirol DOC** · Kellerei St. Michael-Eppan/Südtirol · Italien (15,5 Punkte) – 14% vol · 14,50 € über Non Solo Vini und Ars et Vinum



Konsequent pflanzlich-grüner Typ mit sehr sortentypischer Aromatik. Am Gaumen wirkt er leicht, trotz recht ordentlichen Alkoholgehaltes. Insgesamt ausdrucksstark bei ausbalanciertem Nachklang. Bitte einen Loup de Mer im Zitronengrasnest dazu!

🌿 2010 **Mademoiselle de "T" du Château de Tracy · Pouilly-Fumé AOP** · Comtesse A. d'Estutt d'Assay, Tracy-sur-Loire (Bio)/Loire · Frankreich (15 Punkte) – 13,5% vol · 14,00 € bei Welt der Weine – eingereicht von Nagel & Hoffbaur



Der Puilly-Fumé hat die typischen grünen Aromen wie sie von Paprika, Stachelbeeren, Kiwi und frischem Gras ausgehen. Im weiteren Trinkverlauf kommen Kräuterwürze und ganz viel Saft dazu. Gut zu Weinbergschnecken mit dezenter Knoblauchsauce.

2010 **Ehret Family Winery · Sauvignon Blanc · Knights Valley – Sonoma County** · Bavarian Lion Winery, Healdsburg/Kalifornien · USA (14,5 Punkte) – 13% vol · 15,99 € bei Wine & Waters oder www.wineandwaters.de



Der Wein wurde lange strittig diskutiert. Seine Aromatik wird von Südfrüchten wie Physalis und Limetten bestimmt, enthält aber auch leichte, an geriebenen Apfel erinnernde Oxidations- und Reifennoten. Seine würzigen, sogar etwas scharf wirkenden Anklänge irritieren in einem Sauvignon. Die Typizität fehlt, aber schlecht ist der Wein keinesfalls, interessant allemal. Wer offen ist für Experimente kann hier Entdeckungen machen. Zur Leber Berliner Art passt er prima.

**Preisklasse 17 bis 22 Euro****SEHR GUTE WEINE**

2011 **Montan · Sauvignon · Südtirol DOC · Kellerei**
Tramin/Südtirol (17 Punkte) – 13,5% vol · ca. 17,50 €
über Obermeyer



Ein ausdrucksstarker Wein, der, wie ein Jurymitglied bemerkte, „vor Kraft kaum laufen kann“. Dabei ist es nicht in erster Linie der hohe Alkohol, der ihn prägt, sondern sein Extraktreichtum, der ihm Biss und Fülle verleiht. Im Aroma ergänzen würzige Noten die Frucht. Er hat eine sehr gute Textur mit viel Schmelz und noch deutlich Potenzial. Kann genussvoll zur Räucherfischplatte getrunken werden.

2011 **Lehen · Sauvignon · Südtirol DOC · Alois**
Lageder, Margreid/Südtirol · Italien (16,5 Punkte) –
13,5% vol · ca. 19,00 € über Weinkeller Türk und
bei Wein & Glas



Sehr angenehmer Duft mit Noten von Paprika, Rhabarber, aber auch floralen Anklängen, die an helle Blüten erinnern. Am Gaumen kommen noch frisches Zitronengras sowie eine herbe mineralische Kraft dazu. Insgesamt spielerischer und leichter als es der hohe Alkohol vermuten lässt. Der Wein ist ein vielseitiges Talent am Tisch. Wir empfehlen dazu gut gewürztes Putenfleisch.

Preisklasse über 22 Euro**WELTSPITZE**

2011 **Sulz · Erste STK Lage · Sauvignon blanc · trocken ·**
Weingut Gross, Ratsch a. d. W./Südsteiermark ·
Österreich (19 Punkte) – 13% vol · ca. 25,00 € bei
Suff und im Grünberger Weinladen



2011 ist der Sulz Sauvignon besonders gelungen. Nachdem uns schon die drei Vorjahrgänge begeistert haben, siedeln wir den aktuellen Wein in der Weltpitze an. Der spontan im großen Holz vergorene Most bringt alles mit, was einen großen Wein ausmacht. Zunächst verwöhnt ein aromatisch-fruchtiger Duft, angereichert mit viel Mineralität. Beinahe traumhaft schön dann die Kombination am Gaumen: edle vollreife Frucht trifft auf schmelzige Opulenz. Ein wirklich aristokratischer Wein! Dazu kalter Tafelspitz mit Salat und steirischem Kürbiskernöl, das wär's!


Sauvignon blanc

2010 Quarz · Sauvignon · Südtirol Terlaner DOC · Kellerei Terlan/Südtirol · Italien (19 Punkte) – 14% vol · ca. 35,00 € bei Vinoscout, Bianco und Weinheuer



Ein Ausnahme-Sauvignon, dem wir nach 2009 auch dieses Jahr wieder Weltspitze bescheinigen. Das intensive, satte Bukett veröhnt mit Aromen von Cassis, Mango und Papaya. Im Hintergrund erfreuen noch feine Pomelofrucht und vollreife Stachelbeeren sowie eine leicht rauchige Würze. Dann ein superber Auftakt am Gaumen, alles druckvoll mit deutlicher Mineralität. Nussige Komponenten sowie Rosinen und vollreife Williams-Christ-Birnen kommen dazu. Dieser Schmelz erfreut noch in einigen Jahren. Kaufen, wenn Genuss auf höchster Ebene gefragt ist! Dazu sollte man sich See-teufel mit vielen Kräutern gönnen.

HERAUSRAGENDER WEIN

2011 Andrius · Sauvignon blanc · Südtirol DOC · Kellerei Andrian – Kellerei Terlan/Südtirol · Italien (17,5 Punkte) – 14% vol · ca. 32,00 € bei Weinmichel und über Il Calice



Der von alten Rebstöcken stammende Wein deutet schon im dicht verwobenen Bukett seine Extraklasse an. Zitrusfrüchte, Cassis, dazu feine Spuren von Minze und kräutrig-grasige Aromen sind ein Vergnügen für die Nase. Der Wein ist straff, frisch und ausgesprochen facettenreich. Der Geschmack wird zusätzlich bestimmt von salziger Mineralik und feinen Würznoten. Der kompakte kräftige Körper garantiert ein längeres Weinleben. Maishähnchenbrust mit sahniger Sauce ist der richtige Begleiter.

SEHR GUTER WEIN

2011 Sanct Valentin · Sauvignon · Südtirol DOC · Kellerei St. Michael-Eppan/Südtirol · Italien (17 Punkte) – 14% vol · ca. 25,50 € über Non Solo Vini und Ars et Vinum



Wo ist denn der Alkohol geblieben? Nahezu unvorstellbar, wie ein Wein 14% vol so verstecken kann. Der Sanct Valentin Sauvignon ist elegant, feingliedrig und auch ein bisschen exotisch. Lediglich im Duft war er zum Zeitpunkt der Probe etwas sehr diskret. Den Gaumen überzeugt er mit delikater Aromatik von grünem Apfel, frischen Zitrusfrüchten, etwas Gras, nussigen Anklängen sowie einem zarten Schmelz. Das alles hat Stil und passt recht universell zu Fischgerichten.