



Preisklasse 7 bis 12 Euro

SEHR GUTE WEINE UND GUTER WEIN

€! 2015 **Sauvignon blanc · Horcher Silber** · Horcher Weinbau, Kallstadt/Pfalz (17 Punkte) – 12% vol · ca. 9,50 € bei Paasburg's WAL und in den Restaurants Weingrün, Aigner, Altes Zollhaus



Horcher ist das Pfälzer Weingut des Berliner Gastronomen Herbert Beltle. Der Sauvignon blanc ist ausgesprochen sortentypisch. Er hat eine zitrusfrische saftziehende Säure und ist so wunderbar moderat im Alkohol, dass man gern ein zweites Glas trinkt. Im Aigner fanden wir in Nussbutter gebratenes Bachsaiblingsfilet auf Kartoffel-Schwarzwurzel-salat mit Rucolapesto und marinierter Kresse auf der Karte.

€! 2015 **Laufener Altenberg · Sauvignon blanc · trocken · Edition N° 5** · Winzerkeller Auggener Schäf, Auggen/Baden (17 Punkte) – 14% vol · 9,95 € im Badischen Weinhaus



Weißem Bordeaux ist der badische Sauvignon ähnlich. Äpfel und Holunderblüten im Duft. Im Mund sorgt die feine Süße in Kombination mit der lebhaften Säure für viel Schmelz und ein entsprechend großes Volumen. Der Alkohol spielt dabei eine dienende Rolle. Zum Schmorgemüse mit Kabeljau ist der Wein die Bestbesetzung.

€! 2015 **Premstaler · Sauvignon · Südtirol DOC** · Kellerei Kaltern/Südtirol · Italien (17 Punkte) – 14% vol · 10,90 € (zuzügl. Versand) – derzeit nur über www.winecenter.it



Im Bukett sortentypische vegetabile Aromen, die an heimische Gemüsesorten, grünes Obst und Kräuter denken lassen. Salatgurke, Stachelbeere, Brennnessel. Geschmacklich verstärkt sich die fruchtige Anmutung mit Noten von Aprikosen und Melonen. Die Speisenempfehlung fällt ganz südtirolerisch aus: Brennnesselknödel.

€! 2015 **Sauvignon blanc >S< · trocken** · Fellbacher Weingärtner/Württemberg (16,5 Punkte) – 13% vol · ca. 9,90 € über BerlinUndWein und Württemberger Weinhaus sowie zu den BW-Classics



Ein klassischer Sauvignon blanc mit floralen Noten, saftiger Frische und guter Länge. Sein Duft lässt an Stachelbeeren, Kiwi und sattes grünes Gras nach einem Regenschauer denken. Säure und Süße befinden sich in sehr guter Balance. Die Fellbacher können es eben. Die passende Räucherlachs Frittata kann jeder selbst machen.



🌿 2015 **Sauvignon blanc** · Weingut Johanninger, Biebelsheim (ECOVIN)/Rheinhessen (16,5 Punkte) – 12,5% vol · ca. 10,50 € bei Paasburg's WAL, Weinstein, Bruhn, PanAroma, Hertz und In Vino

Sehr sortentypisch, mit grün-grasigen Noten und feinem Stachelbeeraroma. Der Wein ist extraktreich, kräftig und körperreich, ohne dabei alkoholisch zu wirken. Salz-mineralisch im Finale. Das macht Appetit auf mehr vom Wein und knusprige Spargel-Quiches mit Ziegenfrischkäse und Mangoldsalat.



2015 **Bechtolsheimer Petersberg · Sauvignon blanc · trocken** · Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen (16 Punkte) – 12,5% vol · ca. 9,40 € über Weinladen Schmidt

Loirestilistik wie aus der französischen Heimat des Sauvignon. Puristisch in der Frucht, knackig trockene Anmutung am Gaumen. Stachelbeeren, ergänzt um grüne vegetabile Aromen wie von Paprika und Salatgurke. Erfrischend und die Sinne belebend. Muscheln, Shrimps und anderes Meeresgetier verlangen nach solcherart Weinen.



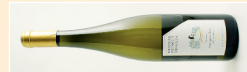
2015 **Juliusspital · Sauvignon blanc · VDP.Gutswein trocken** · Weingut Juliusspital, Würzburg (VDP)/Franken (16 Punkte) – 13% vol · 9,50 € bei Welt der Weine

Der Duft eines frischen Eibrötchens mit Schnittlauch kommt beim Riechen dieses Weins in den Sinn. Geschmacklich dominieren die vegetabilen Aromen von Paprika, Salatgurke und grünen Kräutern, was mit der leichten Salzigkeit im Finale sehr gut korrespondiert. Salatherzen mit Ei und Anchovis würden das Vergnügen komplettieren.



2015 **Thüringen · Sauvignon blanc · trocken**** · Thüringer Weingut Bald Sulza, Sonnendorf/Saale-Unstrut (16 Punkte) – 13% vol · 12,00 € in der Vinothek des Weinguts

Mit diesem Sauvignon holte das Thüringer Weingut eine seiner sieben Goldmedaillen bei der Gebietsweinprämierung 2016. Der Wein hat eine tolle gradlinige Struktur, frische saftige Säure bei gleichzeitig guter Fruchtigkeit, mit Stachelbeeren, Kiwi und grünem Apfel als Referenzen. Eine Idee zu Ravioli mit Ricottafüllung.



2015 **Wiesoppenheimer Sauvignon blanc · trocken** · Weingut Kiefer, Worms-Wiesoppenheim/Rheinhessen (15,5 Punkte) – 13% vol · 7,10 € in Berlin über uncinano

Sauvignon blanc kann im Bukett sicher etwas mehr anbieten als die angedeutete Stachelbeere. Geschmacklich ist der Wein ausgewogen, saftig und dank der rässigen Säure fruchtig frisch. Mit seiner guten Länge ein klassischer Wein zum Fisch.





Preisklasse 12 bis 17 Euro

HERAUSRAGENDE WEINE

€! 2015 **Aristos · Sauvignon · Südtirol Eisacktaler DOC** · Eisacktaler Kellerei, Klausen/Südtirol (18 Punkte) – 14% vol · ca. 14,30 € – Bezugsquellen nennt Fornara GmbH Tel. (06128) 96 67-0



Aristos von Askalon war ein griechischer Philosoph, der auch durch seine genussvolle Lebensführung berühmt wurde. Man darf getrost vermuten, dass er an diesem Eisacktaler Sauvignon seine helle Freude gehabt hätte. Der Wein hat einen sehr intensiven Duft, in dem sich sortentypische Referenzen wie frisches Gras, Holunderblüten, Stachelbeeren, Kiwi und Grapefruit finden. Am Gaumen vereint er Kraft und Finesse, setzt mineralische Akzente und klingt lange mit feinem Schmelz aus. Ein festlicher Wein zum Festessen, gebratene Seeteufelmedaillons mit Auberginenmus.

2015 **Mock · Sauvignon · Südtirol DOC** · Kellerei Bozen-St.Magdalena/Südtirol · Italien (17,5 Punkte) – 14% vol · ca. 13,50 € bei Lanza Cariccio Cono



Die Begeisterung für den Mock beginnt schon beim Duft, in dem sich würzige Noten von Kresse und Minze ebenso finden wie fruchtige Töne, die an Aprikosen und Grapefruit erinnern. Am Gaumen wirkt der Wein bei aller Kraft ausgewogen, cremig, frisch. Er hat ein ausdauerndes Finish mit viel Schmelz und pointiertem mineralischen Akzent. Na dann: Bitte eine Dorade mit Chorizo-Paprikacreme und Pflücksalat.

2015 **Turmhof · Sauvignon · Südtirol DOC** · Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof, Entiklar-Kurtatsch/Südtirol · Italien (17,5 Punkte) – 14% vol · ca. 16,00 € über www.weincontor-geier.de oder www.jacopini-weinhandel.de



Der Turmhof Sauvignon, das ist ein sowohl körperreicher als auch eleganter Wein. Er hat ein ausladendes Bukett mit den sortentypischen grün-grasigen und würzig-fruchtigen Aromen. Der hohe Alkohol ist perfekt integriert. Die resche Säure und der mineralische Akzent betonen die Frucht und sorgen für ein langes saftiges Finish. Zur Scholle Finkenwerder Art spielt der Wein seine Stärken aus.

SEHR GUTE WEINE UND GUTER WEIN

2015 **Palladium · Sauvignon · Südtirol DOC** · K. Martini & Sohn, Girlan/Südtirol · Italien (17 Punkte) – 14% vol · 14,95 € bei www.Wein-weinzierl.de



Ein kräftiger, auch vom Alkohol geprägter Wein mit sehr guter Struktur und Länge. Stachelbeeren und Kiwi sind die fruchtigen Referenzen, dazu kommen einige vegetabile Aromen. Er hat zudem gute Säure und Mineralität, was ihm ein charaktervolles Finale beschert und bestens zur Forelle mit lauwarmem Kartoffelgurkensalat passt.



2015 **Winkl · Sauvignon · Südtirol Terlaner DOC** · Kellerei Terlan/Südtirol · Italien (17 Punkte) – 13,5% vol · ca. 15,00 - 20,00 € bei Benzo, Vinoscout und Weinheuer



Der 60. Jahrgang des Sauvignon blanc aus der Lage Winkl, der damit einer der traditionsreichsten Südtiroler Weine ist. Der 2015er hat eine satte strohgelbe Farbe und einen leichten frischen Auftakt. Im Mund steigert er seine Wirkung bis zu einem langen kraftvollen Finale, wobei der Alkohol durchaus strukturgebend wirkt. Er ist fruchtig und mineralisch. Ganz klassisch zum Klassiker: Ziegenkäse.

2015 **Meersburger Sängeralde · Sauvignon blanc · trocken · eine Lilie** · M. & R. Aufricht, Meersburg-Stetten/Baden (17 Punkte) – 13% vol · ca. 16,90 € bei Goltz 23 und im Umspannwerk Kreuzberg



Im Duft animierend frisch, mit sortentypischen Noten, die an Kiwi, Stachelbeeren und frische Kräuter erinnern. Dabei ist alles fein aufgefächert, nichts wirkt dominierend und vordergründig. Geschmacklich brilliert der Wein mit feiner Frucht, cremig weicher Textur und sehr guter Länge. Er verdient Kalbsschnitzel mit Spargel.

2015 **Kinesis · Sauvignon · Südtirol DOC** · Baron Di Pauli, Kaltern/Südtirol · Italien (16,5 Punkte) – 15% vol · ca. 14,00 € – Bezugsquellen nennt Törggelen-Weinimport Tel. 089/656624



Der kräftige Alkohol schmeckt zwar nicht vor, doch macht er den Wein schwer und den Genießer satt. Nichtsdestotrotz ist er fruchtig, dezent würzig und dank seiner guten Säure auch trinkfreundlich. Und da die Welt in ständiger Bewegung ist (griech. Kinesis), wählen wir in Berlin asiatisch gewürzte Ente zum Südtiroler Wein.

2014 **Sevilen Isabey · Sauvignon blanc** · Sevilen Sarap Sanayi A.S., Ortaklar/Ägäisregion – Izmir · Türkei (15 Punkte) – 13,5% vol · 12,50 € bei rea Wein-Fachhandel



Der türkische Sauvignon ist dezent fruchtsüß und saftig am Gaumen. Der Geschmack von Äpfeln und Birnen sowie seine milde Säure führen auch Weinprofis eher zum Chardonnay als zur ausgewiesenen Sorte. Zum frischen Spargel passt das jedoch sehr gut.

Preisklasse 17 bis 22 Euro

HERAUSRAGENDER WEIN

2015 **Lehen · Sauvignon · Südtirol DOC** · Alois Lageder, Margreid/Südtirol · Italien (17,5 Punkte) – 13,5% vol · ca. 20,00 € über Wein & Glas und Weinkeller Türk





Das zarte Bukett lässt nur erahnen, was noch an Kraft und Fülle kommt. Zurückhaltend duftet der Wein nach Kiwi, Limette und Pfirsich. In einem großen Glas kommen die Aromen besonders gut zur Geltung. Am Gaumen dann viel Frucht, inspirierende Säure und süßlich wirkender Alkohol. Der Lehen bietet lang anhaltenden Trinkgenuss und das garantiert auch zu gegrillten Langusten.

SEHR GUTE WEINE

2015 **Lahn · Sauvignon · Südtirol DOC** · Kellerei St. Michael-Eppan/Südtirol · Italien (17 Punkte) – 14% vol · 18,00 € über Non Solo Vini und Ars et Vinum



Der Lahn gehört zu den Kraftpaketen unter den Sauvignons, aber weder Aroma noch Geschmack werden vom kräftigen, gut integrierten Alkohol übermäßig beeinflusst. Ananas und Physalis sind präsent. Dazu kommt etwas Honig. Der Wein ist spürbar mineralisch. Er verträgt die Exotik thailändischer Hühner-Spieße mit Erdnuss-Sauce.

2015 **Vigna Castel Ringberg · Sauvignon · Südtirol DOC** · Elena Walch, Tramin/Südtirol · Italien (17 Punkte) – 13,5% vol · ca. 19,00 € über Planet Wein



Ein femininer Sauvignon, nicht, weil das Weingut nun schon in zweiter Generation in Frauenhand ist, sondern weil hier alles zart und elegant wirkt. Der Wein kokettiert mit dezenten Duftnoten, die an Blumen und Südfrüchte denken lassen. Am Gaumen wird die Frucht von milder Säure ins feinnervige Finale getragen. Feldsalat mit Meeresfrüchten würde der Stilistik des Weins sehr gut entsprechen.

Preisklasse über 22 Euro

HERAUSRAGENDE WEINE

2015 **Meersburger Sängeralde · Sauvignon blanc · trocken · 3 Lilien** · M. & R. Aufricht, Meersburg-Stetten/Baden (18,5 Punkte) – 13,5% vol · ca. 30,00 € bei Goltz 23 und im Umspannwerk Kreuzberg



Dieser Wein ist ein Statement für deutschen Sauvignon blanc und eine qualitative Ansage an die berühmte Konkurrenz aus der Steiermark, aus Südtirol, von der Loire, aus dem Bordeaux sowie aus Kalifornien und Neuseeland. Er vereint Fruchtigkeit mit Finesse, Kraft mit Eleganz und Fülle mit Struktur. Die aromatische Vielfalt und Tiefe ist beeindruckend. Stachelbeeren, Cassis und Kiwi sind ebenso zu finden wie Gras und Kräuter. Säure und Süße begegnen sich auf Augenhöhe und bereiten dem Genießer ein vergnügliches Spiel. Und wo sind eigentlich die Barriquenoten? Sie halten sich vornehm zurück, begleiten die Frucht, stärken die Struktur und sorgen für den feinen Schmelz im langen Finale. Nordsee grüßt Bodensee, Hummer zum Sauvignon.



2015 Sanct Valentin · Sauvignon · Südtirol DOC · Kellerei St. Michael-Eppan/Südtirol · Italien (18 Punkte) – 14,5% vol · ca. 29,00 € über Non Solo Vini und Ars et Vinum



1986 wurde die St. Valentin-Serie für die Premiumweine der Kellerei ins Leben gerufen. Namensgeber war ein herrschaftlicher Anstutz aus dem 15. Jh., in dessen Umgebung sich einige der besten Rebflächen der Kellerei befinden. Der Sauvignon wirkt leichter und beschwingter als es der hohe Alkohol vermuten lässt. Kellermeister Hans Terzer hat nur zehn Prozent der Partie im großen Holzfass, den Rest in Edelstahltanks ausgebaut. Eine Feinjustierung, die der Wein mit Frucht und Finesse dankt. Auch die an Feuerstein erinnernde mineralische Note kommt dadurch sehr gut zur Geltung. Zanderfilet in der Kräuterkruste würde dies ebenfalls honorieren.

2015 Sevilen 900 · Fume blanc · Sevilen Sarap Sanayi A.S., Ortaklar/Ägäisregion – Denizli-Günney · Türkei (18 Pkt.) – 13,5% vol · 29,95 € bei rea Wein-Fachhandel



Enes Güner, Enkel des Firmengründers Isa Güner und heutiger Inhaber von Sevilen, hat in Kalifornien Weinbau studiert und sich dort von den Ideen Robert Mondavis (1913 – 2006) inspirieren lassen. Mondavi hatte einst den Fume blanc zur Legende erhoben, heute lebt sein Erbe auch in Westanatolien weiter. Trotz des zehmonatigen Ausbaus im Barrique ist es ein sehr erfrischender Wein mit viel Extrakt und großer Eleganz. Die lebhaft Säure verbindet sich mit der Frucht von Physalis, Pflirsichen, Melonen und der Würzigkeit des Holzes. In Kalifornien trinkt man solche Weine zu Lemon Chicken mit Wildreis.

2014 Quarz · Sauvignon · Südtirol Terlaner DOC · Kellerei Terlan/Südtirol · Italien (17,5 Pkt.) – 13,5% vol · ca. 30,00 € bei Vinoscout und über Weinheuer



Ein mächtiger Wein, der nach einem großen Glas verlangt. Er verzaubert mit dem Duft von Mango, Kiwi, Limette und Melone, dazu Vanille, Minze, Salbei und Zitronengras. Im Mund zeigt sich, wie wunderbar verwoben die Aromen mit Säure und Mineralien sind, alles abgerundet vom Holz. Der Wein hat viel Potenzial. 2-Sterne-Koch Giancarlo Perbellini aus Verona empfiehlt den Quarz Sauvignon zu weißem Terlaner Spargelrisotto mit Tropea-Zwiebeln und Balsamicoessig.

2015 Lafóa · Sauvignon · Südtirol DOC · Kellerei Schreckbichl, Girlan/Südtirol · Italien (17,5 Punkte) – 14,5% vol · ca. 32,00 € bei Wein & Glas und über Enoteca Blanck & Weber, Klemke's und VIF



Je ein Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer und eben dieser Sauvignon bilden das Lafóa-Quartett, die Premiumlinie der Kellerei Schreckbichl. Der goldgelbe Wein überzeugt mit intensiven Aromen von Blüten, Kräutern und Südfrüchten. Auch am Gaumen ist er sehr komplex und vielschichtig. Der mächtige Alkohol wirkt vom Ausbau im Holz regelrecht absorbiert, während die Frucht perfekt unterstützt wird. Auch Hecht mit Kräuterspaghetti würde davon profitieren.