

2021 SAUVIGNON BLANC GÖSSENHEIM trocken Ortswein

Lage

Ortsweine – Diese Weine stammen aus den besten Lagen innerhalb eines Ortes. Namenspatron der Lage ist die zweitgrößte Burgruine Deutschlands inmitten der bedeutendsten Naturschutzgebiete Europas. Die Böden sind mit kleinen Splittern des Wellenkalkes durchsetzt und mit Lösslehm gemischt. Die Rebhänge sind nach Süden geneigt und haben eine Hangneigung zwischen 25% und 50%. In Gössenheim liegen knapp 70% unserer Weinberge.

Rebsorte

Sauvignon Blanc

Verkostungsnotiz

Aroma von der Stachelbeere, grüner Paprika und Buchsbaumblättern. Zarte exotische Noten von Litschi. Klar und knackig am Gaumen, lebendige, erfrischende Säure mit feiner Mineralik enden in einem guten Nachhall.

Speisempfehlung

Zu Spargelgerichten, wie Spargelsalat lauwarm von weißen und grünen Spargelspitzen; Pasta á la Carbonara; Kräutersalat mit gegrilltem Geflügel und essbaren Blüten, mit einer Granatapfel-Vinaigrette; zu gegrillten Süßwasserfischen wie Saibling oder Zander mit sommerlichem gebratenem Gemüse.

Analyse

Restzucker: 3,1 g/l
Säure: 6,9 g/l
Alkohol: 11,5 % vol.

Auszeichnung

Goldmedaille der Fränkischen Weinprämierung

Weingut

Das Weingut liegt nordwestlich von Würzburg im Weinort Eußenheim. Unsere Weine wachsen in den Steillagen am Main sowie im Werntal auf einer Rebfläche von 20 ha. Meine Philosophie als Winzer lässt sich gut in einem Satz beschreiben:

„Wirklich große Weine entstehen durch eine Vielzahl optimaler Kleinigkeiten“

Im Jahr 2021 wurden wir erneut mit dem Bayerischen Staatsehrenpreis ausgezeichnet. Dies ist die Krönung vieler besonderer Auszeichnungen der letzten Jahre, welche für uns eine große Anerkennung unserer täglichen Arbeit bedeutet aber auch Ansporn für die Zukunft ist.

