

## 2021 SAUVIGNON BLANC HOMBURG GÖSSENHEIM trocken, Lagenwein

### Lage

Lagenweine – sie verkörpern das perfekte Zusammenspiel von Lage und Rebsorte. Namenspatron der Lage ist die zweitgrößte Burgruine Deutschlands inmitten der bedeutendsten Naturschutzgebiete Europas. Die Böden sind mit kleinen Splintern 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 Rebflächen. Der Sauvignon Blanc wächst am Arnberg und ist die jüngste Rebsorte in unserem Weingut. Im August kurz vor dem Reifebeginn werden die Trauben nochmals halbiert, damit die volle Kraft des Rebstockes in jede verbleibende Beere transportiert wird. Die Trauben werden dann bei der Lese in mehreren selektiven Lesedurchgängen geerntet, um nur 100% gesundes und vollreifes Lesegut in den Keller zu bringen.

### Rebsorte

Sauvignon Blanc, 30% ausgebaut im kleinen, gebrauchten Holzfass, 70% im Edeltahltank

### Verkostungsnotiz

Grüne Aromen in der Nase, Frucht von Stachelbeere, zarte Litschinoten für die Süße, und grüne Paprika, pflanzlich kräutrige Aromen mit etwas gelben Früchten. Kraftvolle, aber ausgewogene Frucht mit feinem Säurespiel, Schmelz, und sehr langem Nachhall.

### Speisenempfehlung

Sehr gerne zur vegetarischen Küche, wie grüner Spargel gebraten auf Kräutersalat, mit Granatapfel Vinaigrette, fein zu gegrilltem Fisch, wie Loup de Mer, oder Kaisergranat gebraten mit sommerlichem Salat, gut zu kross gebratenem Geflügel oder zu einer Wildterrinerie mit Preiselbeersauce oder zu Curry Gerichten.



## 2021 SAUVIGNON BLANC HOMBURG GÖSSENHEIM trocken, Lagenwein

### Analyse

Restzucker: 2,1 g/l  
Säure: 6,9 g/l  
Alkohol: 13,0 % vol.

### 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.