

SAUVIGNON BLANC SULZHOF 2020

BARON WIDMANN



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
helles Strohgelb
-



Intensität

ausgeprägt



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur

sehr gut
8 bis 10 °C



ANBAUGEBIET: SÜDTIROL, ITALIEN

REBSORTE: SAUVIGNON BLANC

PREIS: 22,50 €

AROMEN:
MARACUJA ◀
STACHELBEERE ◀
HOLUNDERBLÜTE ◀
GRAPEFRUIT ◀
GRAS ◀
GRÜNE PAPRIKA ◀

WINZER

Das Weingut Baron Widmann befindet sich im Ortskern von Kurtatsch in Südtirol. Bereits 1783 hat ein Vorfahre der Familie den damaligen Herrensitz erworben. Aktuellere Funde bei Rodungen legen nahe, dass an diesem Ort bereits die Römer Weintrauben angebaut haben. Heute ist Andreas Widmann für die Weine zuständig und erzeugt beständig aromatische und sehr kraftvolle Weine.

WARUM WIR DIE WEINE VON BARON WIDMAN IM PROGRAMM HABEN

Die Weine von Baron Widmann sind Essensbegleiter. Sie verfügen über viel Körper, Kraft und Frische. Zudem bestechen sie durch eine enorme Weichheit und Seidigkeit. Ja, der ein oder andere Wein von Widmann hat einen hohen Alkoholgehalt. Beim reinsortigen Petit Manseng liegt er gar bei 16,5 Vol.-%. Was wir in der Theorie eher ablehnen, stellt sich bei Widmanns Weinen im Glas jedoch unerwartet heterogen dar. Der Alkohol der Weine ist immer sehr gut eingebunden und niemals brandig. Wenn man ihn vom Verkosten her schätzt, würde man den Alkoholgehalt häufig geringer einstufen.

DIE WEINE

Im Weingut Baron Widmann werden 9 Weine erzeugt, die trotz ihrer Unterschiedlichkeit eine gemeinsame Handschrift aufzeigen. Sie sind alle enorm ausdrucksstark, komplex und ungemein geschmeidig. Die Weine sind mehr "Mund-" als "Nasenweine". Damit meinen wir, dass ihre Faszination weniger von den primären Aromen, sondern mehr von dem Mundgefühl mit seiner Weichheit und Struktur ausgeht. Die Cuvée "Auhof" aus Merlot und Cabernet ragt bei den Rotweinen aus dem Programm und bei den Weißen ist die Sorte Petit Manseng, eine echte Seltenheit in

WEIN

Der Sauvignon Blanc Sulzhof von Baron Widmann in Südtirol stammt von der entsprechenden Lage auf hohen 600 Meter Höhe sowie vom Weinberg Rain auf 350 Metern. Die Weinberge sind mit unterschiedlichen Sauvignon Blanc Klonen bepflanzt, was mehr Komplexität bringt. Die Gärung und Lagerung erfolgte in Edelstahltanks und Holzfässern. Die Restsüße beträgt 0,6 Gramm pro Liter und die Säure 5,9 Gramm pro Liter.