

 **Wine in Black**

Feintrinker

Die Tasting Community von Wine in Black

Sauvignon Blanc



The best way
to learn about wine,
is to drink it.

Wir verkosten jedes Jahr über 5000 Weine, um echte Perlen für Sie zu finden. Erleben Sie mit diesem Paket eine fabelhafte Reise durch die Welt des Sauvignon Blanc. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Verkostung.

Ihr Wine in Black Team

W **Wine in Black** – for the curious.

Abenteuer Wein verkosten	4
Sauvignon Blanc - Aromastarker Global Player	6
Die Weine der Verkostung	8
Kulinarische Begleitung	14
Glossar	15

Abenteuer Wein verkosten



Optik

Betrachten Sie den Wein über einem weißen Blatt Papier.

Welchen Farbton hat der Wein? Ob grünlich oder strohgelb, rubin- oder purpurrot, der Farbton ist bereits ein erster Hinweis auf die Rebsorte.

Wie intensiv ist die Farbe? Je intensiver die Farbe, desto komplexer die Ausbauart. Der Wein wurde eventuell im Holzfass ausgebaut oder hat bereits eine längere Reifung durchlaufen.

Wie ist die Textur des Weins? Schwenken Sie das Glas ein wenig und beobachten Sie die sogenannte "Schlierenbildung". Gleitet der Wein eher flächig an der Glaswand hinab, enthält er wenig Restzucker. Bildet sich eine Art Kirchenfenster, ist der Wein eher dickflüssig, was auf viel Extrakt, also Alkohol, Restzucker oder Tannine hindeuten kann.



Geruch

Damit die Aromen leichter wahrnehmbar sind, schwenken Sie das Glas erneut, halten Sie es leicht schräg und riechen dann in das Glas.

Wie intensiv ist der Geruch? Je weiter Sie die Nase in das Glas halten müssen, desto weniger intensiv ist die Aromatik des Weins.

Welche Aromatik besitzt der Wein? Denken Sie zuerst in breiteren Kategorien: Früchte, Kräuter / Vegetabil, Gewürze, Floral. Stellen Sie sich den Geruch verschiedener Aromen vor und gleichen Sie diesen mit dem Geruch des Weins ab. Frische Früchte sind typisch für junge Weine, getrocknete oder gekochte Früchte deuten hingegen auf eine längere Reife hin. Das blinde Erkennen verschiedener Aromen kann sehr herausfordernd sein, ist aber ein gesundes Training für unser Gehirn!

Arbeiten Sie sich anhand der folgenden Fragen an jeden Wein heran & entdecken die Unterschiede je nach Region, Klima und Vinifikation.



Geschmack

Nehmen Sie den ersten Schluck. Lassen Sie den Wein über den gesamten Gaumen rollen, dies erleichtert die geschmackliche Wahrnehmung.

Was spüren Sie am Gaumen? Ein Kribbeln an den Zungenseiten deutet auf den Säuregrad des Weins hin. Sollten Sie das Gefühl haben, Ihnen bleibt das Wasser im Mund weg, erschmecken Sie gerade Tannine, die Bitterstoffe der Traubenschale. Je wärmer Ihnen gefühlt beim Verkosten wird, desto höher ist der Alkoholgehalt.

Spiegeln sich die Aromen, die Sie zuerst gerochen haben, auch im Geschmack wieder oder gab es neue Entdeckungen?

Wie intensiv ist der Geschmack des Weins? Wie ist der Nachhall? Je intensiver und weitflächiger der Wein am Gaumen spürbar ist, desto mehr Körper besitzt er. Besonders körperreiche Weine schmecken Sie außerdem bis zu einer Minute lang!



Gesamteindruck

Nehmen Sie alle Faktoren noch einmal zusammen und bewerten Sie die Qualität des Weins.

Sind Säure, Süße, Extrakt und Körper ausgeglichen? Ergibt sich eine schöne Balance, hat der Winzer sein Handwerk gut gemacht!

Zu guter Letzt: Hat Ihnen der Wein geschmeckt? Vereinbaren Sie doch mit Ihren Gästen eine Punkteskala und küren Sie zum Schluss Ihren persönlichen Favoriten! Dies motiviert die Teilnehmer zusätzlich, bei der Verkostung aktiv dabei zu sein.

Sauvignon Blanc

Aromastarker Global Player

Herkunft

Ungeklärt, eventuell aus dem Bordeaux-Gebiet.

Verbreitung

Europa: Frankreich, Deutschland, Schweiz, Österreich, Spanien, Italien, Ost- und Südosteuropa

Übersee: USA, Chile, Argentinien, Südafrika, Australien, Neuseeland

Klima & Boden

Sauvignon Blanc sollte möglichst in kühleren Klimazonen angebaut werden.

Auf nährstoffarmen, trockenen Böden werden besonders gute Ergebnisse erzielt.

Unter den internationalen Edelreben ist Sauvignon Blanc neben Chardonnay die zweitwichtigste weiße Sorte, die erst ab den späten 1960er Jahren eine regelrechte Modewelle erlebte. Seinen Ausgang nahm der Trend in Frankreich, wo ein gewisser Wein von der Loire namens "Sancerre" damals sehr en vogue war. Von dort ausgehend eroberte sich Sauvignon Blanc rasch einen führenden Platz in der internationalen Weinwelt. Die Sauvignon Blanc-Traube bringt charaktervolle, säurebetonte Weine mit ausgeprägter Aromatik hervor, die aufgrund ihrer Frische und Frucht auch ideale

Sommerweine sind. Das Bouquet ist sehr intensiv und reicht von grüner Paprika und Stachelbeere (Wein Nr. 1 ist das beste Beispiel) über Zitrusfrüchte bis hin zu reifen exotischen Fruchtaromen - die regionalen Unterschiede können Sie in Ihrem Tasting Set optimal vergleichen. Die meisten Sauvignon Blanc werden im Stahltank, manchmal aber auch im großen Holzfass ausgebaut. Unter bestimmten Bedingungen können sie durch die Reife im kleinen Eichenfass, dem Barrique, durchaus an Charakter gewinnen, wie der letzte Wein der Verkostung eindrucksvoll beweist.

Walk the Tasting Line: Eine Rebsorte, sechs Geschmackswelten!



Ultracooler
Frischehauch
von Südafrikas
Küste,
New World pur!



Vive Sancerre,
denn "A Classic
Never Goes Out
Of Style!"



The King of
Sauvignon Blanc,
Marlborough in
Reinkultur!



Steirisch gut,
tierisch lecker,
Austrias
Sauvignon-
Botschafter!



State-of-the-Art-
Sauvignon
meets
pazifisches
Cool Climate!



Vom Holz
geküsst, aber
zärtlich...
Der Fumé Blanc
Rheinhessens!

1

Spier Wine Farm '21 Gables' 2016



Südafrika, Coastal Region



Sauvignon Blanc



Edelstahltank



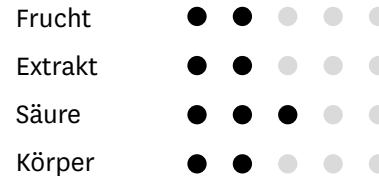
Der Spier Sauvignon Blanc verdankt seine Existenz einem kühnen Geschäftsmann namens Dick van Enthoven. Der verwandelte ein gottverlassenes Landgut in ein kleines Paradies, mit Hotel, Restaurant, Golfplatz und Weingut. Das Beste dabei: Er fand auch alte Weinberge, restaurierte sie, und ließ unter anderem Sauvignon Blanc

pflanzen, der in der Küstenregion Südafrikas besonders gut gedeiht. Auf der Spier Wine Farm vinifiziert man den Sauvignon Blanc im klassischen Überseestil: rassig, frisch und knackig, mit reichem Bouquet und explodierenden Aromen am Gaumen. Ein Archetyp der Neuen Welt!



Das Kellerteam der Spier Wine Farm

Tasting-Profil



Bouquet: Grüne Limette, grüne Paprika, reife Stachelbeere, roter Pfeffer

Passt zu: Fisch & Meeresfrüchten



2

Domaine Paul Thomas 'Chavignol' Sancerre 2017



Frankreich, Loire



Sauvignon Blanc



Edelstahltank



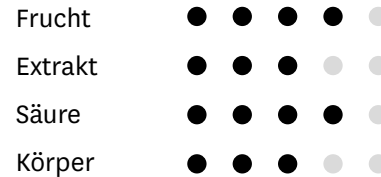
Sancerre ist eine Appellation am östlichen Ende der Loire und sozusagen der Godfather aller Sauvignon Blancs. Der Stil wird oft kopiert, das Original selten erreicht. Wenn er jedoch aus den Händen eines familiären Weinguts wie Paul Thomas stammt, ist hinreißender Sauvignon Blanc-Genuss klare Sache. Das hat zum Einen mit dem Terroir an

der Loire zu tun - in diesem Fall zwei: Caillottes und Terre Blanche - und zum Anderen mit dem Generationen übergreifenden Verständnis für Rebsorte, Klima und Eigenarten der Region. Paul Thomas vinifiziert Klassiker par excellence mit Grip, dezenter Frucht und jeder Menge Mineralität. Sancerre in Reinkultur ist ein Muss für Fans dieser Rebsorte.



Winzer Raphael Thomas mit seiner Frau Claire

Tasting-Profil



Bouquet: Zitrusfrüchte, Stachelbeere, Ginster, kühle Mineralität

Passt zu: Meeresfrüchten, Fisch, Ziegenkäse



3

Marisco Vineyards 'The King's Favour' 2017



Neuseeland, Marlborough



Sauvignon Blanc



Edelstahltank



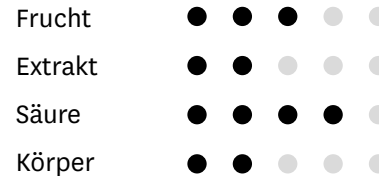
Marlborough ist das neuseeländische Eldorado für Sauvignon Blanc. Legendär der Cloudy Bay, der den Boom der Kiwi-Sauvignons auslöste. Doch längst haben seine Thronfolger ihre eigene Art gefunden, allen voran die Marisco Vineyards, die über karge Terrassen-Lagen im Waihopai-Tal verfügen. New World meets Terroir, wenn

man es kurz zusammenfassen will. Und so präsentiert sich auch der Wein, hier findet sich ein forscher Mix aus Übersee-Exotik mit kühler Old World-Mineralität, was den Wein zu einem echten Renner gemacht hat: 1. Platz bei den Übersee-Weißweinen 2017 in der Weinwirtschaft!



Marisco's Sauvignon Blanc Reben im Waihopai-Tal

Tasting-Profil



Bouquet: Passionsfrucht, Limone, Nektarine, Salbei und feine florale Aromen

Passt zu: Asiatischer Küche, kräftig gewürzt aber nicht zu scharf



4

Hannes Sabathi 'Gamlitz' 2016



Österreich, Südsteiermark



Sauvignon Blanc



50% Edelstahltank
50% Holzfass



Geht es bei Sauvignon Blanc-Aficionados um die besten Anbauregionen ihrer Lieblings-Rebsorte, dann fällt der Name Steiermark so sicher wie das Amen in der Kirche. Denn hier ist es vor allem die einmalige Melange aus Klima und Böden, die das Beet für erstklassigen Sauvignon Blanc bestellen. Ein Großmeister der Winzerzunft wie

Hannes Sabathi weiß diesen Vorteil zu nutzen. Sein Gamlitz ist ein Musterexemplar steierischer Weinkunst. Einerseits mit der typischen, kristallklaren Aromenwelt, andererseits mit tiefgründiger Struktur und einem Hauch Opulenz. Ein Beau, aber mit Muskeln unterm Seidenshirt!



Hannes Sabathi im Weinkeller des Familienbetriebs

Tasting-Profil

Frucht	●	●	●	●	●
Extrakt	●	●	●	●	●
Säure	●	●	●	●	●
Körper	●	●	●	●	●

Bouquet: Schwarze Johannisbeere, Stachelbeere, feine Kräuternoten, Mineralität

Passt zu: Forelle, Lachs und Saibling oder milder asiatischer Küche



5

Viña Cono Sur '20 Barrels' Casablanca 2017



Chile, Casablanca Valley



Sauvignon Blanc



Edelstahltank



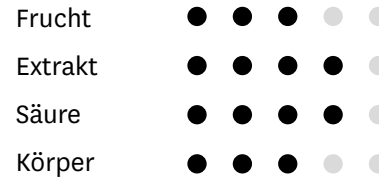
Chile ist der große Unbekannte auf der Landkarte der Sauvignon Blanc-Erzeuger, doch hat man sich auch hier die Zauberformel für das Gelingen von Weltklasse-Weinen zu Herzen genommen. Karges Terroir (in diesem Fall Granit) trifft kühles Klima (in diesem Fall pazifisches) und High End-Winemaking (in diesem Fall lange Reife auf

der Hefe). Cono Sur hat dies beim 20 Barrels zur Kunstform erhoben, und einen eigenständigen Sauvignon Blanc erschaffen, den man wohl am besten als Pacific-Cool-Climate-White charakterisiert. Ein elektrisierender, aber auch fordernder Wein, der sicher Kontroversen auslösen wird.



Casablanca Valley an der Küste zum Pazifik

Tasting-Profil



Bouquet: Grüner Apfel, Zitrus, Limone, dazu Feuerstein, Graphit; salzige Note

Passt zu: Seefisch (Wolfsbarsch, Rotbarbe), Meeresfrüchten und Muscheln



6

Thörle Réserve 2017



Deutschland, Rheinhessen



Sauvignon Blanc



Holzfass



Dass Sauvignon Blanc auch den Ausbau im Fass verträgt, das hat kein Geringerer als der große Kalifornier Robert Mondavi bewiesen, als er mit seinem Fumé Blanc diesen Typus auf die Weinkarten der Welt setzte. Heute gilt ein fassgereifter Sauvignon Blanc als Königsdisziplin bei ambitionierten Winzern, besteht die Herausforderung

doch darin, das Holz einzuarbeiten, ohne die Rebsorten-Typizität zu maskieren. Die Thörle-Brüder aus Rheinhessen schaffen das mit erstaunlicher Virtuosität. Ihre Réserve ist ein Muster an Ausgewogenheit und balanciert meisterhaft auf dem dünnen Seil zwischen Frucht und Fass.



Johannes und Christoph Thörle beim Prüfen der Trauben

Tasting-Profil

Frucht	●	●	●	●	●
Extrakt	●	●	●	●	●
Säure	●	●	●	●	●
Körper	●	●	●	●	●

Bouquet: Minze, reife gelbe Kernobst-Aromen (besonders Pfirsich), Holznoten

Passt zu: Geflügel mit Zitronen-Sahne-Sauce, Gemüse-Auflauf mit Schafskäse



Hungrig soll keiner bleiben

Kulinarische Begleitung von Wine in Black-Sommelier Oliver Bönsch

Als Begleitung zu unserer Sauvignon Blanc-Verkostung haben wir drei leckere und sehr einfach zuzubereitende Gerichte ausgesucht. Verkosten Sie die Weine zunächst alle ohne etwas dazu zu essen. Tauschen Sie sich in der Gruppe aus und fragen Sie sich dann: macht der Wein Lust auf mehr oder würden Sie lieber etwas dazu essen?

Im Nachgang verkosten Sie die Weine gemeinsam zum Essen. Welcher Wein harmoniert besser mit der Würze der Paella, welcher verträgt die Frucht und Säure im Hähnchensalat mit Mango? Dominiert die Erdnuss-sauce in den Sommerrollen oder doch der Koriander? Viel Vergnügen!



Asiatische Sommerrollen



Sommerlicher Mango-Hähnchensalat



Schnelle Paella mit Meeresfrüchten

Alle Rezepte gibt es unter: www.wine-in-black.de/tastingmenu

Glossar

Appellation - Eine Appellation ist ein gesetzlich festgelegter Bereich einer Weinregion, der die geographische Herkunft eines Weins auszeichnet und Weine mit gebietstypischen Merkmalen hervorbringt.

Bouquet - Summe aller Duftnoten, die in einem Wein zu 'erriechen' sind. Wichtiger Bestandteil für den Gesamteindruck eines Weines und erster Hinweis auf die Qualität.

Extrakt - Als Extrakt bezeichnet man alle löslichen Stoffe außer Wasser und Ethanol, wie zum Beispiel Restzucker, Säuren, Phenole, Mineralstoffe, Spurenelemente oder andere Alkohole (Glycerin, Methanol). Die Extraktmenge hängt neben der

Rebsorte auch von der Bodenart, dem Klima und den Niederschlagsmengen ab.

Restzucker - Restzucker (auch Restsüße genannt) bleibt nach dem natürlichen oder künstlich herbeigeführten Ende der Gärung übrig. Der Restzuckergrad bestimmt unterschiedliche Kategorien wie trocken, halbtrocken (feinherb), lieblich und süß.

Tannin - Tannine sind Gerbstoffe, die während der Maischegärung aus den Schalen der Trauben in den Wein gelangen, weshalb Rotwein in der Regel mehr Tannin besitzt als Weißwein.

Terroir - Der Begriff "Terroir" (frz.: "Gegend" - vom Lateinischen "terra", Erde) hat in Frankreich bereits eine lange Tradition und wird auch für Kräuter, Käse und Fleischwaren verwandt. Der Begriff bezieht die gesamte natürliche Umgebung einer Weinbauanlage mit ein und ist naturgegeben und durch Kultivierungsmaßnahmen nicht wesentlich beeinflussbar.

Vegetabil - Bouquet-Kategorie für Gemüse-artige Gerüche wie z.B. Paprika, Tomate etc.

Sie haben Ideen, wie wir die Feintrinker noch besser machen können? Schreiben Sie uns: feintrinker@wine-in-black.de



Ihren Freunden hat der Wein geschmeckt?

Empfehlen Sie uns weiter und sichern Sie sich 2 x 10€ Neukundenbonus!

Für jeden neu geworbenen Kunden bedanken wir uns bei Ihnen mit einem 10€ Gutschein.
Und auch die von Ihnen geworbenen Kunden erhalten 10€ Willkommensrabatt auf ihre
erste Bestellung. Mehr Info finden Sie unter www.wine-in-black.de/freunde oder in Ihrem
Kundenkonto unter "Freunde werben". Einfach den QR-Code scannen & Freunde einladen!

