



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# "Life from Stone" Sauvignon Blanc



Name:	"Life from Stone" Sauvignon Blanc
Artikel Nr.:	12354
Hersteller:	Springfield Estate
Herkunft:	Südafrika
Region:	Robertson Valley
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Der Wein hat eine strohgelbe Farbe. Die Komplexität dieses Weines ist bestimmt durch Stachelbeer- und Grapefruitaromen, die von Noten einer duftenden Blumenwiese ergänzt werden. Ein wunderbar mineralischer, spritziger Tropfen mit großer Finesse!
Herstellung:	Der Name "Life from Stone" leitet sich von einer Einzellage ab, die von besonders steinigen Böden geprägt ist, die zum Großteil aus verschiedenen Quarzen und Losböden bestehen. Das Klima ist im Sommer relativ moderat, mit heißen Tagen und kühleren Nächten. Im Winter ist es kalt. Die Trauben stammen von Rebstöcken mit einem durchschnittlichen Alter von 24 Jahren. Bei der Ernte wird das Lesegut rigoros selektiert. Es werden maximal 6 Tonnen pro Hektar geerntet. Die Lese erfolgt ausschließlich nachts bei kühleren Temperaturen. Die Gärung erfolgt in Stahltanks und dauert bei kontrollierter Temperatur ca. 21 Tage. Danach lagert der Wein für weitere 100 Tage in den Tanks, bevor er für den Verkauf freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Das Weingut Springfield Estate wird heute in der 4. Generation durch die engagierten Inhaber Jeanette und Abrie Bruwer geführt, deren Vorfahren französische Hugenotten aus dem Loire-Tal waren und im Jahre 1688 nach Südafrika auswanderten. Springfield Estate befindet sich im Robertson Valley und ist von den Bergketten McGregor und Langeberg umgeben. Das Klima kann in dieser Gegend sehr extrem sein; im Sommer werden es am Tage sehr schnell 30°C, in der Nacht fällt die Temperatur dann auf 15°C wieder ab. Die Böden sind stark durch lehmhaltige Erde, Kalkstein und Granit geprägt und damit vergleichbar mit den Bedingungen im französischen Sancerre-Gebiet. Der Önologe Abrie Bruwer setzt auf niedrige Erträge und den optimalen Reifegrad der Trauben, um im Lesegut die typischen Eigenschaften des Terroirs zu erhalten. Aus dem gleichen Grund werden die Weine nur mit natürlichen Hefen vergoren und auf Filtration gänzlich verzichtet.
Servierempfehlung:	Ein hervorragender Begleiter zu Langusten, Hummer, Austern, Spargel und mediterranen Fischgerichten. Besonders interessant zu scharfen, asiatischen Gerichten. Serviertemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 1,0 g/l Säuregehalt: 7,4 g/l
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre
Auszeichnungen:	92 Punkte Tim Atkin für Jahrgang 2019.