

"Special Cuvée" Sauvignon Blanc



Name:	"Special Cuvée" Sauvignon Blanc
Artikel Nr.:	12362
Hersteller:	Springfield Estate
Herkunft:	Südafrika
Region:	Robertson Valley
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	In der Farbe helles Gelb mit grünen Reflexen. Am Gaumen typische Aromen von Stachelbeeren und Zitrusfrüchten, ergänzt von zarten, an Kräuter erinnernden Noten. Mineralisches und lebendiges Säurespiel, langer Nachhall.
Herstellung:	Der Boden ist sandig und felsig. Das Klima ist gemäßigt mit warmen Sommertagen und kühlen Nächten. Der Winter ist kalt. Diese Cuvée aus Sauvignon Blanc Trauben stammt von Rebstöcken mit einem durchschnittlichen Alter von 22 Jahren. Die Trauben stammen von verschiedenen Lagen des Weinguts. Der Ertrag pro Hektar ist auf maximal 5,5 Tonnen limitiert. Die Ernte findet Anfang Februar statt. Die Gärung erfolgt für 18 Tage in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Danach lagert der Wein für weitere 100 Tage in Stahltanks, bevor er in den Verkauf gelangt.
Hersteller-information:	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 guter Begleiter zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten oder Sommersalaten mit intensivem Ziegenkäse. Empfohlene Serviertemperatur ca. 9°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 1,25 g/l Säuregehalt: 7,56 g/l
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre