MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Miss Lucy" Sauvignon Blanc Sémillon Pinot Gris



Name:	"Miss Lucy" Sauvignon Blanc Sémillon Pinot Gris
Artikel Nr.:	12363
Hersteller:	Springfield Estate
Herkunft:	Südafrika
Region:	Robertson Valley
Rebsorte:	Sauvignon Blanc, Sémillon, Pinot Gris
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Kraftvoll und komplex, mit frischen Zitrusnoten, Andeutungen von Pampelmusen und mineralischen Noten, insgesamt eine harmonische, terroirgeprägte und sehr ausdrucksvolle Cuvée, die sich vor allem in Begleitung erlesener Fischgerichte genießen läßt.
Herstellung:	Die Entwicklung dieses einzigartigen Weines hat über 10 Jahre gedauert, bevor er 2013 erstmalig produziert wurde. Die Ernte wird Mitte Februar während der Nacht durchgeführt. Die Trauben werden sanft gepresst und anschließend in Edelstahltanks unter kontrollierten Temperaturen fermentiert. Seinen Namen verdankt dieser Wein einer besonderen Fischart von der Küste Südafrikas, der Red Stumpnose mit dem feinen Spitznamen Miss Lucy.
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.
Servier-empfehlung:	Idealer Begleiter für den Genuss von frischem Fisch, aber auch frischen Meeresfrüchten oder Garnelenschwänzen! Empfohlene Trinktemperatur 12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2,1 g/l Säuregehalt: 7,38 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.