

# högl

## SAUVIGNON BLANC SMARAGD

J&G 2016

Ausdrucksstärke ist sicher eines der großen Merkmale von Sauvignon Blanc. Dabei gilt es jedoch Balancen zu wahren. Wir versuchen mit unserem Smaragd aus den Loibner Weingärten zwar die Nuancen der Rebsorte auszureizen, versuchen ihr jedoch vor allem die feinen Details zu entlocken. Blüten, ein wenig Steinobst und viel Kräuter. Und wir versuchen ihm auch Substanz, Struktur und Kraft für ein Jahrzehnt im Keller mitzugeben, ergänzt durch die nötige Filigranität, die ihn zu einem perfekten Essensbegleiter machen.

### J&G (Josef & Georg)

Das Zentrum unserer Weingärten liegt im Spitzer Graben, doch haben wir seit vielen Jahren auch ein paar Weingärten draußen am Fluss, zwischen Weissenkirchen und Loiben, wo auf der Oberhauser die Vision entsteht. In den Weingärten unten in der Ebene wachsen auf eher sandigen Böden zum einen Veltliner und Riesling: sie bilden den Einstieg in die komplexe Welt der beiden Rebsorten, sind weniger terroirbetont als die Steillagen im Graben, dafür früher zugänglich, leichtfüßiger und die perfekten Begleiter durch Frühling und Sommer. Zum anderen fühlen sich unsere Aromasorten dort ziemlich wohl. Deswegen gibt es in besonderen Jahren aus einem mikroskopischen Weingarten auch therapeutische Mengen Sauvignon Blanc. Ganze 700 Flaschen wurden es dieses Jahr, saftig und strukturiert, kein Wein für einen Kindergeburtstag, vielmehr ausdrucksstark, lagerfähige und stoffig.

### Weinbeschreibung

„...entwickelt sich im Glas relativ gemächlich, nur langsam treten Anklänge an reife Stachelbeeren, Cassislaub, gegrillte Paprika in Erscheinung, extraktsüß, füllig, delikater; braucht noch Zeit.“  
*Vinaria Jungweinatlas 2017*

Lesezeitpunkt | 15. Oktober 2016

Alkohol | 14 % Vol.

Säure | 6,3 g/l

Restzucker | 3,9 g/l

