

## SAISON ÜBERBLICK

Die Vegetationsperiode 2025 begann relativ früh, obwohl der Winter ideal war – kalt, mit vielen Frosträchten sowie klaren, frischen Tagen. Sobald der Austrieb einsetzte, verlief das Frühjahr vergleichsweise mild, ohne Spätfrost oder größere Regenereignisse. Die Blütezeit im November und Anfang Dezember war außergewöhnlich warm, was zu großen, voll ausgebildeten Trauben und einem hohen Ertragspotenzial führte. Von Anfang Januar bis Mitte Februar schien der Sommer beinahe an uns vorbeizuziehen, mit einer ungewöhnlich langen Phase trüber, bedeckter Tage. Während dieser Zeit haben wir gezielt Maßnahmen zur Ertragsregulierung getroffen, um eine hohe Fruchtqualität und Reife sicherzustellen.

Trotz dieser schwierigen sechs Wochen mit wenig Sonnenschein war die Vegetationsperiode insgesamt wärmer und trockener als im Durchschnitt. Wir verzeichneten lediglich 78% des üblichen Niederschlags und im Schnitt 13% höhere Tagestemperaturen während der gesamten Wachstumsphase.

Die Lese des Sauvignon Blanc begann am 17. März 2025. Die ersten gelesenen Parzellen zeigten bereits viel Aromenvielfalt und Reife. Die ausgezeichneten Wetterbedingungen erlaubten es uns, mit der Lese in aller Ruhe fortzufahren, sobald wir mit dem Reifegrad und der Säurebalance zufrieden waren. Am 26. März nahm die Lese des Sauvignon Blanc deutlich an Tempo auf, da das schöne Wetter die Trauben hinsichtlich der Reife zügig voranbrachte. Ab diesem Zeitpunkt wurde rund um die Uhr gelesen, bis die Ernte am 2. April 2025 abgeschlossen war.

## WICHTIGE WEINBERGE

Unser Sauvignon Blanc stammt größtenteils aus Weinbergen im Wairau Valley, die auf kiesigen, gut drainierenden Böden liegen – ein ideales Terroir für Sauvignon Blanc. Dazu zählen unter anderem die Lagen Estate, Motukawa, Widow's Block, Red Shed und Mustang.

## WEINBEREITUNG & CUVETIERUNG

Nach der Lese wurde der Vorlaufmost kalt sedimentiert, anschließend abgezogen und mit ausgewählten Hefestämmen beimpft. Die Gärung erfolgte hauptsächlich in Edelstahltanks, wobei etwa 1,8% der Cuvée bei höheren Temperaturen in großformatigen Eichenfässern vergoren wurden. Ein Teil wurde zudem mit wilder Hefe vergoren, um dem Wein mehr Struktur und Komplexität zu verleihen. Wie gewohnt wurde der Sauvignon Blanc einer strengen Selektion und Assemblage unterzogen, bei der nur die besten Partien berücksichtigt wurden. Im Jahrgang 2025 haben wir 80 Einzellosen verkostet, von denen 61 Partien für die finale Cuvée ausgewählt wurden.

Alc  
13,5%

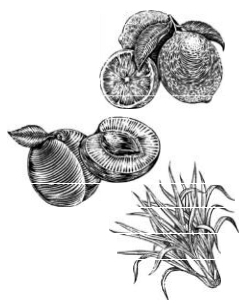
pH  
3,26

TA  
7 629/1

**NASE:** Offen und expressiv in der Nase, mit Aromen von Pfirsich, Holunderblüte, Makrut-Limette und frisch gepresster Zitrone.



**GAUMEN:** Am Gaumen zeigen sich helle, zitronencremeartige Noten, die sich über feine Aromen von weißer Nektarine, erfrischendem Meersalz und Dünengras legen – erinnernd an eine kühle Meeresbrise am Ende eines warmen Tages. Der Wein wirkt ausgewogen und präzise, mit einem raffinierten Mittelgaumen, der von einer stahlig-präzisen Zitronensäure und einem eleganten Abgang getragen wird.



Sauvignon  
Blanc  
2025