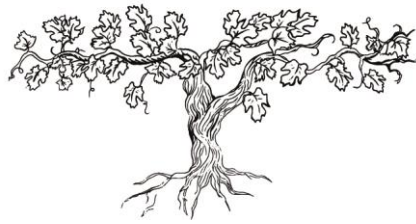


SCHNEIDER



2021 Sauvignon Blanc FUMÉ

JAHRGANG

Wir haben uns mit Blick auf die vergangenen sehr heißen Sommer einen „Cool Climate Jahrgang“ gewünscht und ihn 2021 bekommen. Schon der späte Zeitpunkt des Austriebs im Mai erinnerte an längst vergangene Zeiten. Es folgten ein durchwachsener Juni und auch Juli. Erst der August brachte dann die Wende. Die ersehnte Reife setzte ein und am 20. September erfolgte der Startschuss für die Lese, die bis endlich einmal wieder in die ersten Novembertage andauern durfte.

LAGE

Unsere älteste Sauvignon Blanc Parzelle, befindet sich auf über 280m ü. NHN. Diese kühle Höhenlage ist von feinem Kalkmergel und groben Kalksteinfelsen dominiert. Nach mehreren Lesedurchgängen und Beerenselektionen, folgte die Gärung und ein mehrmonatiges Feinhefelager.

VERARBEITUNG

Handlese von reifen und gesunden Trauben in drei Selektionsdurchgängen am 31. August, 07. September und 13. September. Nach einer Maischestandzeit von jeweils 2 Stunden wurden die Trauben schonend und unter geringem Druck im „Baumpressenprinzip“ gekeltert. Die Gärung und Reifung erfolgte in mehrjährigen 500er Tonneaux-Fässern und Keramik-Amphoren (850 Liter).

ANALYSE

13,0 % vol. Alkohol, 0,4 g/l Restzucker, 6,7 g/l Säure

BEWERTUNG

Score: 93 Points (James Suckling)

„Forthrightly smoky nose, then an excellent interplay of creaminess and smoky character, with restrained acidity for the 2021 vintage. The fine tannins shape the wine’s precisely delineated contours on the medium-to full-bodied palate. Long, polished and positively warm finish“.