



2018 Blanc Fumé Dorst & Bietighöfer

Produzent	Dorst & Consorten
Herkunft	Pfalz, Deutschland
Traubensorten	Sauvignon blanc
Flaschengrösse	75 cl

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Ein Sauvignon Blanc im Holz vinifiziert, ganz nach dem Vorbild der grossen Bordeaux Weissweine. In der Nase sehr attraktive, ja betörende Aromatik nach Melone, Zitrus, Kiwi, Stachelbeere. Im Mund erfolgt eine Aromenexplosion. Einerseits sehr opulent, andererseits von der Säure getragen und sehr filigran und subtil.

Vinifikation und Ausbau

Der Fumé stammt immer aus den ältesten und besten Weinbergen, nur die feinsten und reifsten Trauben werden dafür ausgewählt und in kleine, maximal 20 Kilo fassende Kisten gelegt. Anschließend werden die Trauben gemahlen und gepresst, der so gewonnene Saft wird sofort und ausnahmslos in neue und gebrauchte Holzfässer von 300 l und 500 l aus französischer Eiche gelegt, der Most spontan vergoren. Der biologische Säureabbau wird unterbunden. Nach einer langen Lagerung auf seinen Feinhefen bis in den Sommer, werden die Weine ohne Schöpfung vor dem Herbst abgefüllt.

Passt zu

Gerichten mit Spargel, mit hellem Fleisch und cremigen Sossen, gegrilltem Fisch, Lachs, Nudeln mit Käse oder vegetarische Lasagne.

