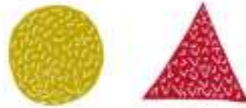


HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2017 LAURENZIKAPELLE Sauvignon Blanc trocken

Jahrgang: 2017
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 13,0% vol.
Säure: 7,1 g/l
RZ: 1,2 g/l



Das Terroir:

Wir in Appenheim liegen im nördlichen Rheinhessen ca. 5 km entfernt vom Rhein. Die besten Lagen Appenheims (Eselspfad, Hundertgulden, Daubhaus) entstanden vor ca. 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit. Hier befanden sich die Ausläufer des Urmeeres, welche die Muschelkalkböden entstehen ließen.

Der Wein entstand im Weinberg:

Wie bei einem Parabolspiegel konzentrieren sich die Sonnenstrahlen in der Lage „Sankt Laurenzikapelle“, wo sich unser ältester Sauvignon-Blanc-Weinberg befindet. Auf Kalkboden mit Feinerde lassen wir die Trauben unterschiedlich lange reifen, so dass der Wein grüne und tropische Aromen vereint. Dank kleiner Erträge und schonendem Ausbau präsentiert er sich vielschichtig und gut strukturiert. Die Lagerung im Holzfass auf der Feinhefe gibt seiner Finesse den letzten Schliff.

Geschmacksbeschreibung:

Ausgeprägtes Bukett mit Aromen von Holunderblüten, rosa Grapefruit, Salbei, Stachelbeeren sowie exotische Anklänge nach Lychee in rauchiger Mineralik. Am Gaumen mit viel Schmelz einerseits, aber auch mit einer markanten Stoffigkeit, reifer Säurenerve, viel Saftigkeit, große Länge.

Trinkempfehlung:

Herrlicher Begleiter zu Krustentieren und sehr lecker zu gereiftem Ziegenkäse.