

**HOFMANN**



**WILLEMSWILLEMS**

## Weingut Hofmann

### 2019 LAURENZIKAPELLE -MG- (Maischegärung) Sauvignon Blanc trocken

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Alkohol:	13,0% vol.
Säure:	5,7 g/l
RZ:	0,5 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. Das Besondere ist die lange Gärung auf der Maische von 5 Wochen. Die Gerbstoffstruktur bietet ein völlig anderes Aromenspektrum. Die Lagerung im Holzfass auf der Feinhefe gibt seiner Finesse den letzten Schliff.

#### Geschmacksbeschreibung:

Ausgeprägtes Bukett mit Aromen von Holunderblüten, Salbei, Stachelbeeren sowie exotische Anklänge nach Lychee in rauchiger Mineralik. Am Gaumen mit viel Schmelz einerseits durch den langen Kontakt auf den Beerenhäuten, aber auch mit einer markanten Stoffigkeit, reifer Säurenerv, viel Saftigkeit, große Länge.

#### Trinkempfehlung:

Herrlicher Begleiter zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch und sehr lecker zu gereiftem Ziegenkäse.