

HOFMANN

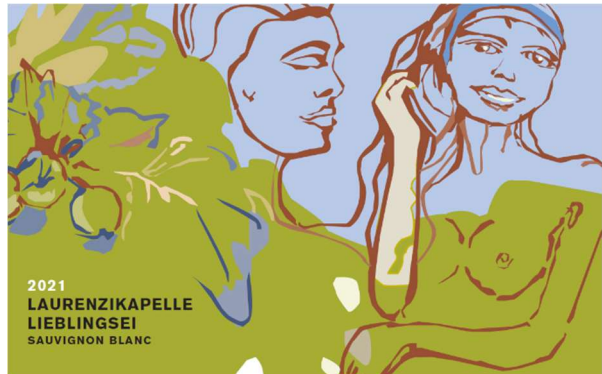


WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2024 -RESERVE Sauvignon Blanc trocken

Jahrgang: 2024er
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Geschmack.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 13,0% vol.
Säure: 6,2 g/l
RZ: 1,3 g/l



Das Terroir:

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

Der Wein

Unsere ältesten Sauvignon-Blanc-Reben wachsen auf Kalkboden in der sonnenverwöhnten Lage Sankt Laurenzikapelle. Hier lassen wir die Trauben unterschiedlich lange reifen, so dass sich im Wein grüne und tropische Aromen vereinen. Ausgebaut wird er in neuen Barriques und einem 670 Liter fassenden Beton-Ei, bemalt von der Künstlerin Anette Bundschuh, sichtbar auf dem Etikett. Dabei entwickelt sich seine markante, salzig-würzige Frucht. In der Nase bündelt er rosa Grapefruit, gelbe Früchte, florale und hefige Noten. Am Gaumen präsentiert er einen reifen Säurenerv, viel Schmelz, Stoffigkeit und Saftigkeit, die lange nachhallen.

Der Geschmack:

Gelbfruchtig, hefig, nuanciert floral, Holunderblüte, rosa Grapefruit, gebündelt. Am Gaumen mit viel Schmelz einerseits, aber auch mit einer markanten Stoffigkeit, reifer Säurenerv, viel Saftigkeit, große Länge.

Die Trinkempfehlung:

Zu Krustentieren, gereiftem Ziegenkäse oder kräftigem Fleisch.