

# 2018 Sauvignon Blanc - Bodonci

MAROF - PREKMURJE, SLOWENIEN



Dieser Weinberg wurde bereits 1988 in Bodonci angelegt und zeigt großartig, wie slowenischer Sauvignon im Terroir-Style geht. Dieses Grand Cru wird nur produziert, wenn es der Jahrgang zulässt und hat ordentlich Reifepotential. Hier tritt die Frucht zugunsten des Terroirs höflich in den Hintergrund. Man findet kaum Fruchtnoten, nur etwas Schwarze Johannisbeere und Zitronenmelisse. Eine gewisse Würze und etwas Salzigkeit sind nicht von der Hand zu weisen. Die Salzigkeit nimmt im Abgang zu und bleibt präsent. Die Trauben der ältesten Reben werden von Hand in kleine Kisten gelesen und vorsichtig abgebeert. Nur gesundes Lesegut schafft es für die Spontangärung in die 2500 Liter Fässer von Stockinger und 500 Liter Fässer der Tonnellerie Cavin aus dem Burgund. Der Sauvignon reift für nach der Malo für 24 Monate auf der Feinhefe, welche dreimal eine Bättonnage durchläuft. Bevor der Stoff unfiltriert und ohne Schönung abgefüllt wird, darf er noch 10 Monate im Edelstahltank zur Ruhe kommen. Glänzt mit einer überraschend jugendlichen Frische.

<b>Rebsorte</b> Sauvignon Blanc	<b>Region</b> Prekmurje	<b>Restzucker</b> 1,9 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> ausgewogen, kontinental, pannonisch	<b>Appellation</b> Bodonci SVL Lega	<b>Säure</b> 6,51 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Quarz, sandiger Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Marof, Panvita Marof d.o.o., Si-9202, Ma?kovci
<b>Höhe über N.N.</b> 280 - 320 Meter	<b>Ausbau</b> 24 Monate in 2500l Stockinger Fässern & 500l Fässern, danach 10 Monate im Edelstahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die Sauvignon Blancs, die Uros auf die Flasche füllt, bewegen sich in der Weltspitze. Rauchig und üppig, aber mit klarem mineralischem Focus. Die Weine von hier haben, trotz allen Vergleichen mit existierenden Referenzen, eine eigenständige Handschrift. Auch die warmen, fleischigen Blaufränkisch sind großartig, mit viel Gripp, feinen Gerbstoffen und Intensität. Nicht zu vergessen, die präzisen, glockenklaren Chardonnay vom Muschelkalk, die nach ihrer steinigen Herkunft und nicht nach Tischlerarbeit schmecken, wie so häufig. Der Ausbau findet in 2500 Liter Stockinger Fudern und partiell in Tonneau statt. Keine Schönungen, Filtrationen, Spontangärung und kaum Eingriffe in die Weinbereitung.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.