

2020 Sauvignon Blanc - Bodonci

MAROF - PREKMURJE, SLOWENIEN



Dieser Weinberg wurde bereits 1988 im Cru Bodonci angelegt. Uros zeigt mit diesem Ausnahmewein, wie slowenischer Sauvignon im Terroir-Style geht. Dieser Grand Cru wird nur in Ausnahmejahren produziert und verfügt über ordentlich Reifepotential. Hier tritt die primäre Frucht zugunsten des Terroirs höflich in den Hintergrund. Man findet spannende Noten, welche etwas an Schwarze Johannisbeere und Zitronenmelisse erinnert. Er hat viel Würze und eine Feuerstein-Rauchigkeit. Die prägnante Salzigkeit ist nicht von der Hand zu weisen. Sie nimmt im Geschmack zu und bleibt lange präsent. Ein großer Wein nach unserer Erfahrung. Die Trauben der ältesten Reben werden von Hand in kleine Kisten gelesen und vorsichtig abgebeert. Nur gesundes Lesegut schafft es nach der Spontangärung in die 2500 Liter Fässer von Stockinger und 500 Liter Fässer der Tonnellerie Cavin aus dem Burgund. Der Sauvignon reift nach der Malolaktischen Gärung für 24 Monate auf der Feinhefe, welche dreimal eine Bâtonnage durchläuft. Bevor der Stoff unfiltriert und ohne Schönung abgefüllt wird, darf er noch 10 Monate im Edeltank zur Ruhe kommen. Glänzt mit einer überraschend jugendlichen Frische. Ein Sauvignon mit einem eigenen Stil der durch und durch slowenisch ist.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Prekmurje	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-12°	Internationale Bewertungen 92 P. Stephan Reinhardt (Wine Advocate/Robert Parker)
Klima ausgewogen, kontinental, pannonisch	Appellation Bodonci SVL Lega	Säure 6,51 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Quarz, sandiger Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Marof, Panvita Marof d.o.o., Si-9202, Ma?kovci
Höhe über N.N. 280 - 320 Meter	Ausbau 24 Monate in 2500l Stockinger Fässern & 500l Fässern, danach 10 Monate im Edeltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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 Blauränkisch 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 weiterlesen.