2018 Blanc Fumé

Dorst & Bietighöfer

Produzent	**Dorst & Consorten**
Herkunft	**Pfalz, Deutschland**
Traubensorten	**Sauvignon blanc**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Ein Sauvignon Blanc im Holz vinifiziert, ganz nach dem Vorbild der grossen Bordeaux Weissweine. In der Nase sehr attraktive, ja betörende Aromatik nach Melone, Zitrus, Kiwi, Stachelbeere. Im Mund erfolgt eine Aromenexplosion. Einerseits sehr oppulent, andererseits von der Säure getragen und sehr filigran und subtil.

Vinifikation und Ausbau
Der Fumé stammt immer aus den ältesten und besten Weinbergen, nur die feinsten und reifsten Trauben werden dafür ausgewählt und in kleine, maximal 20 Kilo fassende Kisten gelegt. Anschließend werden die Trauben gemahlen und gepresst, der so gewonnene Saft wird sofort und ausnahmslos in neue und gebrauchte Holzfässern von 300 l und 500 l aus französischer Eiche gelegt, der Most spontan vergoren. Der biologische Säureabbau wird unterbunden. Nach einer langen Lagerung auf seinen Feinhefen bis in den Sommer, werden die Weine ohne Schönung vor dem Herbst abgefüllt.

Passt zu
Gerichten mit Spargel, mit hellem Fleisch und cremigen Sossen, gegrilltem Fisch, Lachs, Nudeln mit Käse oder vegetarische Lasagne.