

falstaff

Sauvignon blanc Trophy 2012: Winning gewinnt in der Pfalz

In der experimentierfreudigen Sauvignon blanc-Brutstätte konnte sich das Deidesheimer Weingut von Winning ganz klar durchsetzen.

Die Pfalz ist derzeit wohl die interessanteste, weil besonders experimentierfreudige Schmiede für Sauvignon blanc in Deutschland. Dies manifestiert sich in stilistisch sehr unterschiedlichen Weinen, die verschiedene Auffassungen verraten, die die Winzer von dieser Sorte haben: klassische Stachelbeeraromatik, Weine mit reifer, intensiver Frucht, die sich mit einer eher tropischen Fruchtaromatik präsentieren, hochmineralische, bissige Weine und solche, die für kurze Zeit in neuem Holz ausgebaut wurden. Vor allem die mineralischen und holzbetonten haben sich bei dieser regionalen Vorentscheidung für die diesjährige Sauvignon blanc Trophy durchgesetzt mit dem herausragenden Sauvignon blanc I vom Deidesheimer Weingut von Winning an der Spitze. Auch der Fumé von Oliver Zeter auf Platz drei gehört in diese Kategorie, während der Goldberg von Wageck-Pfaffmann auf Platz zwei, der Sauvignon blanc vom Weingut Bernhart auf Platz vier und der Heiligenberg von Zeter auf Platz fünf zu den hochreifen und mineralischen Weinen zu rechnen sind.

Harmonischer Dreiklang im Siegerwein

Den Sauvignon blanc I gibt es in dieser Stilistik seit drei Jahren. Auch sind die Reben mit fünf bis zehn Jahren noch recht jung. Die Trauben stammen zur Hälfte aus eigenen Weinbergen des Weingutes und zur Hälfte aus Bewirtschaftungsverträgen mit Winzern und zwar aus den Lagen Paradiesgarten und Herrgottsacker in Deidesheim sowie aus dem

Steinacker in Kallstadt. Das heißt Bundsandsteinverwitterung, aber auch Lösslehm, Kalkmergel und Kalksteine sind verantwortlich für die mineralischen Komponenten in diesem Wein. Diese bilden mit der sehr reifen Frucht und den dezenten Holznoten einen harmonischen Dreiklang. Der größte Teil (75 %) des Weins wurde in 225 l und 500 l Fässern (50 % neues Holz) relativ lange auf der Hefe ausgebaut, der Rest im Stahltank. Das verleiht diesem Sauvignon blanc eine gewisse burgundische Note.

PLATZ 1

2011 Sauvignon blanc I

Weingut von Winning, Deidesheim

6.130 Flaschen, 12,56 % vol. Alkohol,

17,50 Euro, 93/100 Punkte

www.von-winning.de



Der Pfälzer Sauvignon blanc-Gewinner kommt vom Weingut von Winning

Die weiteren Top 10-Platzierten im Überblick

Platz 2

2011 Sauvignon blanc Goldberg
Weingut Wageck-Pfaffmann, Bissersheim
1.300 Flaschen, 12,4 % vol. Alkohol, 12,80 Euro,
92/100 Punkte

www.wageck-pfaffmann.de

Eigene Notiz: Strohgelb. Konzentrierter Duft in der Nase: reife Sortenfrucht, schöne Würze, etwas deftige Speck- und Rauchnoten. Am Gaumen saftig, gut strukturiert, Nachhall und langer Abgang mit einer kleinen Schokonote.

Platz 3

2011 Sauvignon blanc Fumé
Oliver Zeter, Neustadt
5.000 Flaschen, 13,2 % vol. Alkohol, 15 Euro,
91/100 Punkte

www.oliver-zeter.de

Eigene Notiz: Strohgelb. Sehr dezente Holznote, fein mit Kräuteraromen verwoben, etwas rauchig. Schöne saftige Art am Gaumen, Eleganz und Kraft, dichter Stoff. Braucht Zeit, sich zu entwickeln.

Platz 4

2011 Sauvignon blanc
Weingut Bernhart, Schweigen
3.250 Flaschen, 12,6 % vol. Alkohol, 9,20 Euro,
91/100 Punkte

www.weingut-bernhart.de

Eigene Notiz: Strohgelb. Dezente Nase, erdig, mineralisch. Auch am Gaumen wirkt er sehr mineralisch, dazu eine helle, klare Frucht, sehr nachhaltig und lang.

Platz 5

2011 Sauvignon blanc Heiligenberg
Oliver Zeter, Neustadt
1.580 Flaschen, 12,6 % vol. Alkohol, 11 Euro,
90/100 Punkte

www.oliver-zeter.de

Eigene Notiz: Strohgelb. In der Nase eine sehr feine, würzige Art. Am Gaumen dicht, saftig, konzentriert. Auch dieser Wein sehr mineralisch, kraftvoll. Ziemliche Wucht, aber dabei lebendig und süffig.

Platz 6

2011 Sauvignon blanc
Weingut Pfirmann, Landau-Wollmersheim
2.000 Flaschen, 13 % vol. Alkohol, 7,90 Euro,
90/100 Punkte

www.weingut-pfirmann.de

Eigene Notiz: Strohgelb. Nase mit einer minzig frischen Kräuternote, dazu Cassis, charakteristisch und klassisch. Der Wein hat Frische und Strahlkraft, ist mineralisch, rassig in der Säure, saftig und nachhaltig in der Frucht. Dazu kristallklar.

Platz 7

2011 Sauvignon blanc Avantgarde
Weingut Bergdolt-Reif und Nett, Neustadt-Duttweiler
1.200 Flaschen, 13 % vol. Alkohol, 13 Euro,
90/100 Punkte

www.weingut-brn.de

Eigene Notiz: Strohgelb. In der Nase deutlicher Holzeinsatz, wirkt daher im Augenblick etwas sperrig. Noch gehen die Frucht und die leicht vanillige Eichenaromatik nicht richtig zusammen, aber das wird sich einbinden. Gute Struktur, substanzielle Fruchtkonzentration.

Platz 8

2011 Sauvignon blanc
Weingut Sonnenberg, Neuleiningen
13.700 Flaschen, 12,49 % vol. Alkohol, 6,90 Euro,
90/100 Punkte

www.nippgen.net

Eigene Notiz: Strohgelb. Eine Nase mit einem komplexen Bukett aus Kräuter, Brennnessel, etwas Rhabarber, auch Minze. Am Gaumen schlank mit rassiger Säure, etwas Brennnessel, sehr charakteristisch, schöner langer Nachhall.

Platz 9

2011 Sauvignon blanc Burgweg
Weingut Lichti, Laumersheim
4.500 Flaschen, 13 % vol. Alkohol, 8,50 Euro,
90/100 Punkte

www.weingut-lichti.de

Eigene Notiz: Strohgelb. Ein ausdrucksvolles Bukett in der Nase, klare SB-Art, klassische reife Stachelbeeraromatik. Am Gaumen saftig, frisch. Auch hier reife Stachelbeere. So macht SB richtig Spaß.

Platz 10

2011 Sauvignon blanc Symphony
Deutsches Weintor, Ilbesheim
8.320 Flaschen, 12,5 % vol. Alkohol, 7,45 Euro,
90/100 Punkte

www.deutsches-weintor.de

Eigene Notiz: Strohgelb. Nase eher verhalten, aber charakteristisch. Am Gaumen eine schöne, rassige Säure, nachhaltige Würze. Schöner, frischer Wein mit langem Abgang.

2011 Sauvignon blanc
Vier Jahreszeiten Winzer e.G., Bad Dürkheim
8.100 Flaschen, 12,5 % vol. Alkohol, 5,30 Euro,
90/100 Punkte

www.vj-wein.de

Eigene Notiz: Strohgelb. Würzige Nase. Saftig am Gaumen, schöne Stachelbeerfrucht, reif. Guter Abgang.