

WEINGUT AXEL BAUER



AXEL BAUER®

Sauvignon Blanc Grand Vin 2020

„Ein faszinierender Sauvignon Blanc, der weniger durch seine Frucht als durch seine mineralische Tiefe geprägt ist“

Jahrgang:	2020		
Qualitätsstufe:	Badischer Landwein		
Rebsorte:	Sauvignon Blanc		
Boden:	Granit		
Geschmack:	Trocken		
Ausbau:	Neue franz. Pièce aus Cher-Eiche		
Farbe:	Helles Gelbgold mit zart-grünen Reflexen		
Duft:	Wenn auch schwer zu beschreiben, vermittelt die Nase zunächst einen kühlen, reduzierten Eindruck. Mit etwas Luft zeigen sich dann flintige Feuersteinaromen, die von zarten Aromen hochreifer Aprikosen begleitet werden. Mit Sauerstoff und etwas Zeit fügen sich noch Noten frisch getrockneter Kräuter hinzu.		
Mund:	Komplex und dicht. Aktuell (Sommer 2022) noch sehr verschlossen. Dennoch lässt er bereits durch seine extreme Mehrdimensionalität seine wahre Größe erahnen.		
Trinkreif:	2026 - 2032	Trinktemperatur:	12 °C
Speisen:	In den Frühjahrsmonaten sehr interessant in Kombination mit gegrilltem grünen Spargel und Wildkräutersalat, ansonsten spannend als Speisenbegleitung zu Austern, Thunfischcarpaccio oder geräuchertem Lachs, ein MUSS bleibt Sauvignon zu Ziegenkäse. Je älter der Wein wird, umso reifer dürfen die dazu gereichten Käse sein.		
Alkohol:	13,0 % vol	Restzucker:	0,6 g/l
Säure:	7,4 g/l		
Glasempfehlung:	Burgunderglas	Karaffieren:	Ja, 4h