

SCHNEIDER



2022 SAUVIGNON BLANC FUMÉ

JAHRGANG

Nach einem spätfrostfreien April startete die Blüte in den wärmsten Lagen bereits im Mai. Nach dem schnellen Aufstellen der Laubwände kam „der große Sommer 2022“ und blieb uns, mit Spitzenwerten teilweise um 40° Celsius und nahezu keinem Niederschlag, bis zum Lesestart am 26. August erhalten. Dieses Datum dokumentiert den frühesten Erntebeginn seit Bestehen des Gutes. In den ersten Septembertagen kühlte es langsam ab, und meist ruhiges Herbstwetter begleitete uns insgesamt 47 Tage bis zum gefeierten und finalen *Hurra*.

LAGE

Unsere älteste Sauvignon Blanc Parzelle, befindet sich auf über 280m ü. NHN. Diese kühle Höhenlage ist von feinem Kalkmergel und groben Kalksteinfelsen dominiert. Nach mehreren Lesedurchgängen und Beerenselektionen, folgte die Gärung und ein mehrmonatiges Feinhefelager.

VERARBEITUNG

Handlese von reifen und gesunden Trauben in drei Selektionsdurchgängen am 31. August, 07. September und 13. September. Nach einer Maischestandzeit von jeweils 2 Stunden wurden die Trauben schonend und unter geringem Druck im „Baumpressenprinzip“ gekeltert. Die Gärung und Reifung erfolgte in mehrjährigen 500er Tonneaux-Fässern und Keramik-Amphoren (850 Liter).

ANALYSE

13,0 % vol. Alkohol, 0,6 g/l Restzucker, 5,8 g/l Säure

BEWERTUNG

Score: 94 Points (James Suckling)

"Both vibrant and well-structured this is a serious sauvignon blanc that's been made to age. Ample tannins and plenty of flinty acidity are very well integrated on the medium- to full-bodied bone-dry palate. Stacks of yellow grapefruit character, too. Long, powerful finish. Fermented and matured in a mix of 500 liter tonneaux oak casks and clay amphora."