



Schlumberger[®]
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

692101 2023

**2023er Sauvignon Blanc Goldberg Fumé Réserve trocken QW Pfalz
QW**

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Kraftvoller Weißwein mit rauchiger Eleganz.
	Leitaromen	Rauch, Stachelbeere, Grapefruit, exotische Früchte
	Speise oder Anlassempfehlung	zu gegrilltem Fisch und würzigen Speisen
Farbe	WEISS	
Alkohol	14 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Komplexer Sauvignon mit rauchigen Noten, Aromen von Stachelbeere und Grapefruit. Perfekt zu gegrilltem Fisch, würzigen Speisen und gereiftem Käse.

Der Sauvignon Blanc Fumé Réserve vom Weingut Wageck ist ein außergewöhnlicher Weißwein, der durch seine komplexe Struktur und feine Rauchnoten beeindruckt. Der Ausbau im Holzfass verleiht diesem Sauvignon Blanc seine charakteristischen rauchigen Aromen, die sich harmonisch mit den fruchtigen Noten von reifer Stachelbeere, Grapefruit und einem Hauch von exotischen Früchten verbinden. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und vollmundig, mit einer gut eingebundenen Säure, die dem Wein Frische und Lebendigkeit verleiht. Die feine Mineralität des Kalkmergel-Bodens verleiht ihm zudem Eleganz und Tiefe. Der Sauvignon Blanc Fumé Réserve ist der ideale Begleiter zu gegrilltem Fisch, würzigen Speisen oder gereiftem Käse und sorgt mit seinem langen Abgang für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Ein Wein, der die Handschrift des Weinguts Wageck eindrucksvoll zur Geltung bringt.

Region Pfalz

Die Pfalz ist ein 80 km langer Gürtel nördlich des Elsass im Schutz der Haardt gelegen. Sie ist mit knapp 23.500 Hektar die zweitgrößte geschlossene Rebfläche Deutschlands; Hier entstehen, besonders an der Mittelhaardt, Rieslinge von renommiertester Güte.

Erzeuger Weingut Wageck Pfaffmann

Seit mehr als einem Jahrhundert steht der Name Wageck für Qualitätsweinbau im kleinen Ort Bissersheim. Mit Frank und Thomas Pfaffmann leitet nun die 5. Generation das Weingut in der nördlichen Pfalz. Mit guten Qualitäten gibt man sich hier nicht zufrieden, Thomas Pfaffmann will zu den besten Erzeugern Deutschlands gehören und darauf ist das gesamte Handeln ausgelegt. Alle Böden sind von tertiärem Kalk geprägt, was den Weinen eine wundervolle Finesse verleiht. Zusätzlich werden die Weinberge ausschließlich mit Kuhmist gedüngt. Bis auf die FUNDAMENT- Linie werden alle Wein spontan vergoren und zum großen Teil im Holz ausgebaut und gereift, um komplexe Weine mit eigenständigem Charakter hervorzubringen. Der Erfolg gibt Thomas Pfaffmann recht!

Rebsorten

0% Sauvignon Blanc

Bewertung

Bewerter	Bemerkung
93 Punkte Falstaff	Juli 2024

Zutaten

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de