

Sauvignon Blanc

Knackiger Kosmopolit

Sauvignon Blanc ist eine der meistkultivierten Rebsorten der Welt. Auch in Deutschland, der Schweiz, in Österreich und Südtirol erfreut sie sich einer grossen Anhängerschaft. Pünktlich zum Sommer haben wir die frischen heimischen Gewächse unter die Lupe genommen.

Text: Benjamin Herzog, Degustation: Stephan Reinhardt, Thomas Vaterlaus und Dominik Vombach

Schon kurz nachdem wir diese Verkostung ausgeschrieben hatten, wurde die Redaktion mit Weinpaketen überhäuft; und auch als die ersten Flaschen schon verkostet wurden, trafen noch mehr Weine ein. Es wird viel Sauvignon Blanc angebaut, nicht nur bei uns, er ist heute nach Chardonnay die zweitwichtigste Weissweinsorte der Welt. Kein Wunder, Sauvignon-Blanc-Weine sind bei den Konsumenten sehr beliebt. Der Anbau der Rebe ist aber eigentlich alles andere als einfach: Sauvignon Blanc ist eine eher früh reifende Sorte, die wegen ihres starken Wuchses gute, nicht allzu fruchtbare Böden verlangt, ansonsten ist sie praktisch nicht im Zaum zu halten. Die Sorte ist anfällig für allerlei Krankheiten wie etwa Botrytis - eine gute Durchlüftung der Traubenzone ist also unerlässlich.

Sauvignon-Blanc-Weine haben typischerweise eine rassige Säure und sind im Aroma oft grünlich: Man findet im Bouquet etwa Aromen von Stachelbeere, Limone, Apfel, Gras, Efeu, Spargel oder Paprika. Im alten Europa waren die Weine eigentlich immer so, bis die Neuseeländer Mitte der 80er Jahre eine fruchtig-saftige Spielart hervorgebracht haben, die an Passionsfrucht, Kiwi und andere tropische Früchte erinnert. Längst beeinflusst dieser konsumentenfreundliche Sauvignon-Stil aber auch die Weinbereitung in Europa, sogar an der stolzen Loire. Hier wie dort und auch im deutschsprachigen Raum wird der Sauvignon mittlerweile in mindestens zwei Durchgängen gelesen: Bei der frühen Ernte holt man sich die knackige Frucht und die rassige Säure in den Tank, die bis zu drei Wochen spätere Lese sorgt dann für Reife, Extrakt und Struktur. Dabei ist aber Vorsicht geboten: Allzu oft bleibt die simple Addition von knapper und opulenter Reife im Wein schmeckbar, was umso unerfreulicher ist, je unreifer der erste Teil gelesen wurde. Das hat auch unsere Verkostung gezeigt.



Chemie des Sauvignon

Für den typischen Sauvignon-Blanc-Duft nach tropischen Früchten, Grapefruit, Cassis oder Stachelbeere sind schwefelhaltige Verbindungen, sogenannte Thiole, verantwortlich. Trauben und Moste weisen diese nicht auf, sie werden erst während der Gärung durch die Hefen freigesetzt – einige Hefearten können das besser, andere schlechter. Thiole reagieren zudem empfindlich auf Kupfer und Oxidation. Die zweite prägende Aromengruppe, die Methoxypyrazine, ist für die grünlichen Aromen verantwortlich und kein Alleinstellungsmerkmal des Sauvignon, sondern ein Zeichen für nicht komplett ausgereiftes Traubengut.

Sauvignon-Herkunft

Die Meinung, dass die Sorte Sauvignon Blanc aus dem Bordelais stammt, ist noch heute weit verbreitet. Die ersten schriftlichen Dokumente, die auf eine Herkunft von der Loire hinweisen, sind jedoch weitaus älter. Auch heutige DNA-Analysen stützen diese Annahme: Die aus Nordwestfrankreich stammende Sorte Savagnin ist definitiv ein Vorfahre des Sauvignon Blanc. Dieser wiederum ist ein Elternteil von Cabernet Sauvignon, der durch eine natürliche Kreuzung mit Cabernet Franc im Südosten des Landes entstanden ist. Die Forschung schlussfolgert daraus, dass Sauvignon Blanc irgendwo dazwischen entstanden sein muss.

Resultate, Analysen, Statements



Im Land der Bouquetsorten wie Muskateller, Bacchus und Scheurebe ist natürlich auch für den Sauvignon noch Platz, zumal er nicht nur internationales Flair, sondern auch jugendlichen Pep in die oft biederen deutschen Weindörfer bringt. Mittlerweile hat er sich bei uns auf Platz 12 der am häufigsten angebauten Weissweinsorten vorgearbeitet. Das ist jedoch kein Grund, Deutschland schon als Sauvignon-Hochburg zu bezeichnen, da stilistisch zwischen «grasig-grün» und «völlig überladen» praktisch alles kultiviert wird. Zum anderen sind die Rebflächen noch immer überschaubar. Selbst die riesige Pfalz bringt es auf nur 277 Hektar, weiss davon aber den einen oder anderen überzeugenden Wein zu kelteren. Der allerbeste – eine Art weisser Bordeaux-Cru von der Mittelhaardt, angebaut in 600-Liter-Holzfässern: der Sauvignon Blanc 500 vom Deidesheimer Weingut von Winning – ist jedoch zurzeit nicht verfügbar und war nicht Teil der Probe. Die Fassproben des 2012ers aber, die ich tags zuvor im Keller verkosten konnte, besaßen Weltklasseniveau. Doch es gibt Alternativen, in der Pfalz einige (Hinterbichler!), aber auch in Rheinhessen (Sander), in Baden (Seeger) und natürlich in Württemberg, wo der Sauvignon seit langer Zeit als Muscat-Sylvaner vermarktet wird und man bei vergleichsweise kleiner Anbaufläche (46 Hektar) eine ganze Reihe fruchtreifer, mineralisch geprägter Sauvignons mit ausgewogenem Körper und regionaler statt neuseeländischer Typizität findet. Die südsteirischen Lagenweine, noch vor wenigen Jahren ungemein dicht, cremig und kraftvoll, kommen heute zunehmend puristischer, schlanker und rassiger daher, ohne an Substanz eingebüsst zu haben. Die besten haben noch immer ein erstaunliches Alterungspotenzial und gehören nach wie vor zu den stärksten Sauvignons weltweit. *Stephan Reinhardt, Chefredakteur VINUM Deutschland*

186
VERKOSTETE WEINE

7
MIT 17 PUNKTEN

14
MIT 16.5 PUNKTEN

36
WEINE MIT 14.5 PUNKTEN
UND WENIGER

111
WEITERE WEINE BIS
15 PUNKTE FINDEN SIE AUF
WWW.VINUM.INFO

Die Verkostung

Die Weine wurden zentral in der VINUM-Redaktion in Zürich verkostet. Thomas Vaterlaus und Dominik Vombach konzentrierten sich dabei auf die Sauvignons aus der Schweiz, während Stephan Reinhardt diejenigen aus Deutschland und Österreich unter die Lupe nahm. Alle Sauvignon Blanc wurden mindestens eine Stunde vor dem Verkosten entkorkt.



75 Sauvignon Blanc auf dem Tisch, und alle kommen aus der Schweiz. Wooow, das ist zahlenmässig schon mal beeindruckend. Und sonst? Nun ja, fast alles ist blitzsauber vinifiziert. Wir finden viele nette, frische Weine für den Sommer. Nur ein grundsätzliches Dilemma hat die Sorte auch in der Schweiz, nämlich ihre zwar extrovertierte, aber eben sehr uniforme Aromatik. Spätestens nach dem zehnten Wein ringt man um Worte, man will ja nicht 75-mal die gleiche Verkostungsnotiz schreiben. Darum ist man froh, wenn man neben all den Stachelbeeren und all dem Cassis auch mal etwas Moschus, Mandarine oder Pfeffer findet... Die Verkostung zeigte, dass regionale Unterschiede nicht auszumachen sind. Ein Genfer ist nicht von einem Thurgauer zu unterscheiden. Und trotzdem: In einem entscheidenden Punkt vermögen die Schweizer Sauvignons zu überzeugen. Nämlich mit ihrem Eindruck am Gaumen. Den in Neuseeland erfundenen (und weltweit kopierten) «sweet and sour»-Effekt, basierend auf einer grasig-grünlichen Säure und reichlich Restzucker, gibt es hier nicht. Zum Glück. Denn diese Weine gehen einem schnell auf die Nerven. Vielleicht ist es das typisch schweizerische Understatement, das dafür sorgt, dass eidgenössische Sauvignons ausgewogene Weine sind und keine Fruchttricks. Der Sauvignon vom Schlossgut Bachtobel im thurgauischen Ottoberg ist der Prototyp von vornehmer Finesse. Als echt positive Überraschungen erwiesen sich die in Barriques angebauten Gewächse. Der Blanc Fumé von Zweifel Weine in Zürich beispielsweise ist ein Musterexemplar für einen komplex komponierten, vielschichtigen, aber doch frischen Sauvignon von internationalem Format. An diesem Wein hätte sogar Robert Mondavi, der Erfinder dieses Fumé-Stils, seine Freude... *Thomas Vaterlaus, Chefredakteur VINUM Schweiz*

*Thomas Vaterlaus,
Chefredakteur VINUM Schweiz*

16.5 bis 17 Punkte

🇮🇹 Kellerei Girlan, Girlan
Sauvignon Flora 2011
17 Punkte | 2013 bis 2018

Klares mittleres Weissgold. Komplexes und konzentriertes Bouquet von reifen, fast getrocknet erscheinenden Trauben, sehr vornehm und elegant, ganz eigene Stilistik. Stoffig-mineralisch am Gaumen, zeigt mehr Struktur als Frucht und geht langsam in die reife Phase über, ohne an Lagerkapazität einzubüssen. Tolle mineralische Säure, fest und stabil, erinnert entfernt an einen weissen Bordeaux mit Semillon-Anteil. Vielschichtiger, ausdrucksvoller und erwachsener Wein.

Preis: 18 Euro

🇨🇭 Vini di Guido Brivio, Mendrisio
Sauvignon Bianco 2012
17 Punkte | 2013 bis 2016

Elegantes, vielschichtiges Bouquet mit viel Stachel- und Holunderbeere. Dazu dezente Würz- und Holznoten. Am Gaumen florale Noten und eine Spur Süssholz. Wirkt sehr edel und wie aus einem Guss.

Preis: 16.90 Franken



🇨🇭 Schlossgut Bachtobel, Weinfelden
SB 2012
17 Punkte | 2013 bis 2016

Komplexes Bouquet mit Stachelbeere, frischen sowie getrockneten exotischen Früchten, weissen Blüten und einem Hauch grüner Paprika. Am Gaumen ausgewogen, saftig, finessenreich und lang. Eigenständiger Stil.

Preis: 22 Franken



🇩🇪 Weingut Heiner Sauer, Böchingen
Sauvignon Blanc Holzfass 2012
17 Punkte | 2013 bis 2016

Sehr klares und auch feines Sauvignon-Bouquet, das vom Holzfass praktisch nichts verrät, eher von hellen, blitzsauberen Früchten. Sehr eleganter und ausgefeilter Gaumen, ausgewogener, ruhiger Trinkfluss bis zum Abgang, in dem der Wein enorm an Drive und Druck gewinnt. Ein deutscher Spitzen-Sauvignon. Reduktiver Stil

(ob das Holzfass auf dem Etikett eine Finte ist?), klare Frucht und feine mineralische Rasse, ausdrucksvolle Länge: ein Must-try-Sauvignon, noch dazu aus ökologischer Produktion.

Preis: 14 Euro

🇨🇭 Weingut Neumeister, Straden
Sauvignon Blanc Moarfeitl 2011
17 Punkte | 2014 bis 2019

Dicht und komplex in der Nase, reife, ausdrucksvolle Frucht, fokussiert. Straff-mineralisch im Mund, angenehm kantig, frisch und expressiv. Noten von Limette, wirkt schlanker, als er ist, und jünger als viele Steirer gleichen Kalibers.

Preis: 28 Euro

🇨🇭 Wohlmuth, Fresing
Sauvignon Blanc Hochsteinriegl 2012
17 Punkte | 2013 bis 2017

Sehr klares, rauchiges, an Feuerstein erinnerndes Bouquet von hellen Früchten, pur und anspruchsvoll. Im Mund klar und saftig, dicht und langanhaltend, mit reifer, dennoch frischer, animierender Säure, ausgewogen und elegant. Vornehmer und gekonnter Stil, salziges Finale, höchst animierend und expressiv. Exzellente Qualität.

Preis: 25 Euro



🇨🇭 Zweifel Weine, Zürich
Blanc Fumé 2011
17 Punkte | 2013 bis 2018

Elegante, eigenständige Nase. Viel Rauch, Jod, Speck und ein dezentes Aroma von kandierten Zitrusfrüchten und gerösteter Haselnuss. Nach der vielschichtigen, komplexen Nase erstaunt die Geradlinigkeit und Filigranität am Gaumen. Hier wieder viel Speck und exotische Frucht. Langanhaltendes und sehr gut eingebundenes Holz. Für Liebhaber von charaktervollen Sauvignons.

Preis: 29.80 Franken

🇨🇭 Christoph Rutishauser, Thal
Sauvignon Blanc 2012
16.5 Punkte | 2013 bis 2015

Sehr aromatisches Bouquet mit Cassis und einem Anflug von Buchsbaum sowie anderen floralen Noten. Am Gaumen getragen von einer saftigen, präsenten Säure. Ein geradliniger Sauvignon.

Preis: 25 Franken



🇨🇭 Ernst Gasser-Bircher, Hallau
Sauvignon Blanc 2012

16.5 Punkte | 2013 bis 2017

Intensives Aroma von Stachelbeere, Grapefruit, Ananas und grünlicher Kiwi. Am Gaumen komplex, geradlinig und erstaunlich frisch. Dazu eine Säurestruktur, die eine angenehme Länge verleiht und von Grapefruit-Aromen unterstützt wird.

Preis: 17.50 Franken



🇨🇭 Hannes Sabathi, Gamlitz
Gamlitz Sauvignon Blanc STK
Grosse Lage 2012

16.5 Punkte | 2014 bis 2018

Schlanke, sehr reduktive Nase, zarte Hefenote, verhaltene Frucht. Klar und elegant im Mund, fokussiert und sehr mineralisch, straff und pur, ein Wein mit Kanten (rar im Sauvignon-Zirkus) und feinrassiger Säure sowie guter Länge. Frisch, fest und markant, ein echter Charakter.

Preis: 15.70 Euro



🇨🇭 Weingut Tement, Berghausen
Grassnitzberg Sauvignon Blanc 2011

16.5 Punkte | 2013 bis 2018

Mit etwas Zeit und Luft eröffnet sich ein komplexes Bouquet mit Cassis, Moschus, Karamell und Traubenwürze. Am Gaumen ebenso komplex, kernig, gut strukturiert und mit mineralisch-würzigem Abgang.

Preis: 32.50 Franken

16.5 Punkte



Manuel Krebs, Twann
Twnner Sauvignon Blanc 2012
16.5 Punkte | 2013 bis 2016
Komplexes, klares Bouquet mit Noten von Cassiskonfitüre, Holunder und Kräutern. Ein eleganter Wein, der am Gaumen knackig und frisch wirkt. Im Abgang leichte Kräuteraromatik mit weissem Pfeffer.
Preis: 21 Franken

Markus Hedinger, Wilchingen
Sauvignon Blanc 2012
16.5 Punkte | 2013 bis 2017
Volles Bouquet mit reifer exotischer Frucht und traubenwürzigen Komponenten, dazu etwas Apfelmilch. Am Gaumen mittelgewichtig und ausgewogen. Viel Schmelz im Abgang. Nicht sehr sortentypisch, bereitet aber grosse Trinkfreude.
Preis: 17.50 Franken



Sattlerhof, Gamlitz
Sauvignon Kranachberg STK Grosse Lage 2010
16.5 Punkte | 2013 bis 2017
Klares und frisches, an jungen Rhabarber erinnerndes Bouquet, dazu gelbe und getrocknete weisse Früchte. Sehr elegant und klar am Gaumen, leicht nussig, getrockneter Apfel. Tritt langsam in die reife Phase ein, wengleich die feine Säure und gute Konzentration dem Wein noch einige Jahre der Weiterentwicklung garantieren. Gute Struktur, recht langer Nachhall.
Preis: 32 Euro

16 Punkte

Besserstein Wein, Villigen
Fumé Blanc 2012
16 Punkte | 2013 bis 2017
Dezentes Bouquet mit Cassis, leicht grünlichen Noten und exotischer Frucht. Am Gaumen stringent, mit schöner Frucht und ausbalanciertem Süsse-Säure-Spiel. Leicht kräuterwürzig im Abgang.
Preis: 19.80 Franken

Cicero Weinbau, Zizers
M Sauvignon Blanc 2012
16 Punkte | 2013 bis 2016
Intensives, leuchtendes Gelb. In der Nase elegant, reif und typisch mit Aromen von Stachelbeere, Holunder und Nadelholz. Am Gaumen frisch, geradlinig, mit knackiger Säure. Finessenreicher Sauvignon Blanc aus dem Bündnerland.
Preis: 27 Franken

Domaine Les Perrières, Peissy
Sauvignon Blanc 2012
16 Punkte | 2013 bis 2016
Zurückhaltende, aber spannende Nase mit Holunderblüte und einem Anflug von in Salz eingelegten Zitronen. Am Gaumen vollmundig, saftig und mit cremiger Säure. Endet auf Kräuteraromen.
Preis: 16.50 Franken

Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise
Sauvignon Blanc 2010
16 Punkte | 2013 bis 2015
In der Nase reif, mit Noten von Blütenhonig, Cassis und dezenter Röstaromatik. Vollmundiger Wein, der sich saftig und geradlinig am Gaumen präsentiert. Die Barrique-Aromen sind gut eingebunden. Hervorragender Essensbegleiter.
Preis: 24 Franken



Staatsweingut Meersburg, Meersburg
Hohentwieler Olgaberg Sauvignon Blanc trocken 2012
16.5 Punkte | 2013 bis 2016
Schlanke, elegante, feinwürzige Frucht. Am Gaumen dicht, elegant und voll, vornehm und ausgewogen, mit sehr feiner Säurerasse und einem angenehm ruhigen Fluss sowie anhaltender Mineralität. Ein Klassewein.
Preis: 12,80 Euro



Von Salis, Landquart
Malanser Sauvignon Blanc 2012
16.5 Punkte | 2013 bis 2017
Elegantes Bouquet mit Noten von reifer Frucht, Cassis, Ananas und Minze. Am Gaumen saftig, sehr frisch und ausgewogen im Abgang.
Preis: 24 Franken

Walter Skoff, Gamlitz
Kranachberg Sauvignon Blanc 2012
16.5 Punkte | 2013 bis 2018
Sehr klare, aromatische, gelbfleischige Frucht, reif und präzise, frisch und brillant, mit zarter Feuersteinnote. Vornehm und elegant am klaren Gaumen, mineralisch-komplex, Marillenaromen. Unverwechselbarer Stil, sehr attraktiv und sexy, mit feiner Säurerasse und zartem Biss.
Preis: 17 Euro

Weingut Seeger, Leimen
Sauvignon Blanc «S» trocken 2012
16.5 Punkte | 2013 bis 2016
Vornehm und klar, am Gaumen brillant, mineralisch und verspielt, mittelgewichtiger Körper, mit guter Säure und Balance, ausgewogen und elegant. Wirkt irgendwie erwachsen.
Preis: 12,50 Euro

Weingut und Steierische Kellerei, Heimschuh
Sauvignon Blanc Kittenberg Reserve 2008
16.5 Punkte | 2013 bis 2017
Dichte, feinwürzige Nase, ein Touch Holz, reife Frucht, reichhaltig. Reich und würzig strukturiert am klaren Gaumen, Karamellnoten, schwungvolle Säure, gutes Alterungspotenzial.
Preis: 18 Euro

Weingut Weber-Hinterbichler, Bobenheim am Berg
Sauvignon Blanc 2012
16.5 Punkte | 2013 bis 2017
Klare grüne Stachelbeeraromen, blättrige Noten. Fest und pikant, herrlich knackig, rassig, ein Sancerre-Typ – wunderbar!
Preis: 10,90 Euro



Weingut Weltner, Rödelsee
Sauvignon Blanc 2012
16.5 Punkte | 2013 bis 2017
Brillantes Bouquet von hellem Obst, Blüten sowie Zitrusfrüchten, insgesamt überaus vornehm. Am Gaumen schlank und elegant, mit pikanter Limettenfrucht und adäquater Säure, beeindruckende Länge. Fest strukturiert.
Preis: 15 Euro

16 Punkte

Fürst zu Hohenlohe-Oehringen, Verrenberg
Verrenberg Sauvignon Blanc trocken 2012
16 Punkte | 2013 bis 2015
Intensives Gelb. Klares Bouquet, reife Frucht von gelbem Apfel. Geschmeidige Textur, füllig, dicht, mit feiner Rasse und guten Anlagen, komplexe Länge, sehr gute Struktur. Nicht sexy, aber seriös und mit dem einen oder anderen Versprechen. Mehr ein Gastro- und Essenswein denn ein Partyknüller. Kraftvoller Körper.
Preis: 12,50 Euro

Grillette Domaine De Cressier SA, Cressier
Les Caderosses 2011
16 Punkte | 2013 bis 2015
Intensive, sortentypische Nase mit Stachelbeere, Wermut, Farn, grünem Spargel und Paprika. Am Gaumen geradlinig, saftig, frisch, mit schöner Säurestruktur. Sehr schöner Sauvignon Blanc, der an Sancerre erinnert.
Preis: 21 Franken

Weingut Gross, Ratsch an der Weinstrasse
Nussberg Sauvignon Blanc trocken STK Grosse Lage 2011
16 Punkte | 2014 bis 2017
Dichte, würzige Nase, konzentrierte Fruchtaromen, klar und vornehm, Orangenschale, Ingwer, Limone. Elegant und dicht am Gaumen, voller Körper, straff und frisch strukturiert, enorm reichhaltig, noch sehr jung wirkend in seiner ungestümen Art. Aromatisch beginnt hier langsam die Reife. Das Finish ist noch etwas kantig und trocknend.
Preis: 29 Euro

Hans und Christine Nittnaus, Gols
Sauvignon Blanc Obere Wies 2012
16 Punkte | 2013 bis 2015
Die attraktive Frucht mag einem Profil entsprechen, aber sicher keinem Golser, nicht einmal einem burgenländischen, denn diese Exotik (Passionsfrucht, Holunder- und Johannisbeere, Rhabarber, Erde) überspielt völlig die Herkunft. Gleiches am Gaumen, allenfalls der Rhabarber, eine gewisse Schlank-

heit und Feingliedrigkeit sprechen für Europa. Feine Rasse, saftiges Finish, sehr attraktiv und längst nicht so mastig wie viele Neuseeländer. Straffe, geradlinige Struktur, trocken, charaktervoll.
Preis: 10 Euro

Johanniterkeller, Martin Hubacher, Twann
Sauvignon Blanc 2012
16 Punkte | 2013 bis 2015
Elegantes Bouquet, das mit der Zeit intensiver wird. Aromen von exotischer Frucht, Cassis und Kräuterwürze. Am Gaumen vielschichtig, frisch, mit viel Frucht und kräuterwürzigem Abgang.
Preis: 20.50 Franken

Josef Umathum, Frauenkirchen
Sauvignon Blanc 2012
16 Punkte | 2013 bis 2015
Helles Weissgelb mit grünlichen Reflexen. Ganz pures, karges, tatsächlich mineralisch geprägtes Bouquet, verhaltene, aber doch angenehm konzentrierte Frucht. Am Gaumen verspielt rassig und fruchtig, vom Kieselsteinboden und von der Wärme geprägt, feingliedrig und sehr präzise bleibend, am Ende die Finesse und Eleganz des Schiefers ausspielend. Gute Länge, recht mineralisch.
Preis: 10,50 Euro

Klötzli – Weingut zum Twannbach, Twann
Sauvignon Blanc 2011
16 Punkte | 2013 bis 2017
Verhaltene Nase mit würzigen und floralen Noten. Dazu reifer Apfel, dezente Zitrusnoten und etwas Rauch. Am Gaumen frisch, ausgewogen und kernig. Dezente Röstaromatik im Abgang, die sehr gut eingebunden ist.
Preis: 22.50 Franken

Knipser, Laumersheim
Sauvignon Blanc trocken 2012
16 Punkte | 2013 bis 2014
Reduktiver Stil, sehr klar in der von Limonen, Limetten, grünem Spargel, etwas Sauerampfer und frischem Gras geprägten Nase, grün also, aber erfrischend und einladend. Pikant und klar am Gaumen, leichtfüssig, rund und herrlich fruchtig, ein Zechwein vor

dem Herrn, toll ausbalanciert und sehr gekonnt. Sommerwein mit Herzchen.
Preis: 10,30 Euro

La Cave de Genève, Satigny
Les Vins de Philippe Chevrier – Sauvignon Blanc 2012
16 Punkte | 2013 bis 2016
Intensives Bouquet mit Cassis, etwas Moschus und Granny Smith. Ein sehr eleganter Sauvignon, auch am Gaumen. Dort gesellen sich zu den feinen Fruchtaromen herbale Noten. Mineralischer, frischer Abgang.
Preis: 25 Franken

Le Clos de Céligny, Céligny
Sauvignon Blanc 2012
16 Punkte | 2013 bis 2016
Ansprechendes Bouquet mit floralen Noten, Oregano und Maggikraut, dazu gelbe Steinfrucht. Am Gaumen leicht, geradlinig und belebend, dank einer pikanten Note, die an weissen Pfeffer erinnert.
Preis: 16.50 Franken

Oliver Zeter GbR, Neustadt
Sauvignon Blanc trocken 2012
16 Punkte | 2013 bis 2015
Satte reife Frucht mit angenehmer Zitrusnote, dicht und recht tief, vornehme Expression. Vollmundiger und saftiger Gaumen mit feiner Säurerasse und animierenden Limonenaromen, pikante, aber nicht scharfe Säure, ausgewogen und sehr gekonnt. Bleibt einer der besten Sauvignons der Pfalz.
Preis: 11,50 Euro

Peter Skoff, Gamlitz
Sauvignon Blanc Jungfernhang trocken 2012
16 Punkte | 2013 bis 2016
Sortengeprägter Duft von neuseeländisch-exotischer Frucht (Mango, Maracuja, Passionsfrucht), sehr klar und frisch, einladend. Straff und knackig am Gaumen, schlank, trocken und pur, angenehm trinkiger Körper, geradlinig, angenehm rassig.
Preis: 11,50 Euro

Peter Wegelin, Malans
Malanser Sauvignon Blanc 2012
16 Punkte | 2013 bis 2017
Sehr verhaltene Nase mit Aromen von Ananas, Eisbonbon und Cassis. Dazu würzige Komponenten. Am Gaumen frisch, straffe Säure und komplex mit viel Frucht. Leichte Röstaromatik im Abgang.
Preis: 24 Franken

Walter Frauwallner, Straden
Sauvignon Blanc Hochrosenberg 2012
16 Punkte | 2013 bis 2016
Sehr klare und reintonige Frucht von gelbem Apfel, reduktive Stilis-tik, benötigt eine Zeit im Glas, um sich mehr zu öffnen. Rassiger Auftakt, geradlinig und klar, kräftiger Körper, entwickelt viel Druck, bleibt frisch und pikant und sollte, um eine gewisse Schärfe zu mildern, dekantiert oder ins grosse Glas geschenkt werden. Pikant-salziger Nachklang.
Preis: 13 Euro

Weinbau Erich und Katharina Andrey, Ligerz
Ligerz Sauvignon Blanc 2012
16 Punkte | 2013 bis 2016
Klares Aroma von Stachelbeere, heimischem Kernobst und Agrumen in der Nase. Am Gaumen füllig-weich mit markanter Säure. Macht Lust auf den nächsten Schluck.
Preis: 21 Franken

Weingut Corbet, Neustadt-Diedesfeld
Sauvignon Blanc 2013
16 Punkte | 2013 bis 2015
Kräftiges Weissgelb. Aromatische Frucht (Passionsfrucht, Guave), klar und einladend. Am Gaumen pikant und fruchtbetont, aromatisch in Neuseeland, aber trotz seines nicht niedrigen Alkoholanteils (13,5 Vol.-%) nicht überladen, sondern herzhaft-pfälzisch. Dieser Wein steckt einen Saumagen locker weg, und mehr als das. Animierende Limettenfrucht (und Rasse) im Nachklang.
Preis: 10 Euro

15.5 bis 16 Punkte

🇩🇪 Weingut Emil Bauer & Söhne, Landau Sauvignon Blanc trocken 2012 16 Punkte | 2013 bis 2016

Strohgelbe bis weisgoldene Farbe. Reife, zartwürzige und exotische Fruchtaromen, wirkt homogen und nicht aus reifem und unreifem Lesegut zusammengepackt. Enorm füllig und reich am Gaumen, aber auch mit feiner mineralischer Säurerasse, ein Maul voll Sauvignon am Rande der Zechschwelle. Ich würde es immerhin mit ihm versuchen.
Preis: 10,50 Euro

🇩🇪 Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim**Sauvignon Blanc trocken 2012 16 Punkte | 2013 bis 2015**

Klare Fruchtaromen von Holunder und Schwarzer Johannisbeere, dazu Limette und Gras, sehr gekonnter, eleganter Stil. Feingliedrig am Gaumen, brillante Frucht, ausgewogen und elegant, ein sehr vornehmer, wundervoll aromatischer Sauvignon. Gelber Apfel im Nachklang.
Preis: 10,90 Euro

🇩🇪 Weingut Juris – Stiegelmar, Gols Sauvignon Blanc Selection 2012**16 Punkte | 2013 bis 2015**

Klare, aromatische Frucht, dezente an Goldmuskateller erinnernd, feinrassig, herrlich pikant, trocken und pur, animierend. Wenn wir Burgenländer wären, würden wir jubilieren, einen so frischen, feingliedrigen und auch leichtfüssigen Sauvignon in der Nachbarschaft zu haben. Dass dieser Wein in der Burgunderflasche daherkommt und 13,5 Vol.-% Alkohol auf die Waage bringt: nichts als Statistik. Das hier ist Burgenland weiss auf feinste Art.
Preis: 10 Euro

🇩🇪 Weingut Karl May, Osthofen**Sauvignon Blanc 2012****16 Punkte | 2013 bis 2015**

Angenehm klares und frisches, feingliedriges Bouquet. Am Gaumen dicht und mit herber Grapefruit, mitteltgewichtiger Körper (nur 11,5 Vol.-% Alkohol) mit pikanter Rasse, limoniger Nachhall. Kein

Spektakel, aber spannungsreich, fest und animierend. Trocken noch dazu. Mutig.

Preis: 10,50 Euro

🇩🇪 Weingut Kuhnle, Weinstadt-Strümpfelbach Sauvignon Blanc**Auslese trocken 2012****16 Punkte | 2013 bis 2015**

Kräftiges Gelb. Klare und frische, dabei intensive und konzentrierte Frucht, heimisches helles Obst. Am Gaumen klar, dicht und frisch, unaufgeregt, aber sehr gut, mit feiner Rasse und nachhaltiger Struktur und Frucht. Kräftig und konzentriert, aber nicht wuchtig.
Preis: 18,50 Euro

🇩🇪 Weingut Langenwalter, Weisenheim am Sand Sauvignon Blanc trocken 2012**16 Punkte | 2013 bis 2015**

Reife und dichte, feinwürzige Fruchtaromen, ein Touch Exotik, womöglich vom Holzfass, insgesamt verhalten und durchaus seriös. Elegant und klar im Mund, ausgewogen, mit guter Länge, die von gelber Grapefruit-Aromatik geprägt ist (ohne Zucker!).
Preis: 10,20 Euro

🇩🇪 Weingut Sander, Mettenheim**Sauvignon Blanc trocken 2012 16 Punkte | 2013 bis 2015**

Klare, angenehme Frucht, reif und elegant, aber ohne Spektakel, schön unprätentiös. Recht leicht und saftig im Mund bei klarer Struktur, feines Säurespiel, harmonisch und natürlich, ein Heimat-Sauvignon, wenn man so will, noch dazu aus Ökoweinbau. Gute Länge, dann auch stoffiger werdend.
Preis: 11,40 Euro

🇨🇭 Weingut Wolfer, Weinfeld**Sauvignon Blanc 2012****16 Punkte | 2013 bis 2015**

In der Nase vielschichtig mit Aromen von Litschi, gelbem Kernobst, Waldmeister und etwas Rauch. Am Gaumen vollmundig und komplex. Dazu eine milde, gut eingebundene Säure.
Preis: 19 Franken

🇩🇪 Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim Sauvignon Blanc 2012**16 Punkte | 2013 bis 2015**

New-Zealand-Style auf Württembergisch. Einladend klare, aromatische Fruchtreihe, die Herz und Gaumen öffnet. Am Gaumen wiederum brillant und saftig, elegant und ausgewogen, mit feiner Mineralik und delikater Säure. Feine Länge.
Preis: 14 Euro

🇨🇭 WeinStamm, Thayngen Sauvignon Blanc 2011**16 Punkte | 2013 bis 2016**

Intensives Aroma von Stachelbeere und Cassis in der Nase. Man könnte meinen, dieser Wein komme aus Neuseeland. Am Gaumen komplex, geradlinig und frisch. Etwas weniger als nach der Nase erwartet. Endet gehaltvoll auf Karamell.
Preis: 19,50 Franken

🇨🇭 Cave Cidis, Tolochenaz Sauvignon Blanc 2012**15.5 Punkte | 2013 bis 2016**

Verhaltenes, aber typisches Aroma in der Nase. Anflug von Cassis, gelbem Kernobst und Ananas. Am Gaumen frisch, ausgewogen mit präsenter Säure und leicht süßlichem Extrakt. Ausbalanciert und lebendig.
Preis: 16,50 Franken

🇨🇭 Cave Saint Mathieu, Chalais Sauvignon Blanc 2012**15.5 Punkte | 2013 bis 2016**

Intensives Bouquet mit Noten von Ananas, Banane, Melone und reifen exotischen Früchten. Am Gaumen kernig-frisch, kräuterwürzig und leicht salzig im Abgang.
Preis: 25 Franken

🇨🇭 Domaine de la Colombe, Féchy**Sauvignon Blanc Réserve 2011****15.5 Punkte | 2013 bis 2016**

Zunächst verhaltenes Bouquet, das sich sehr schnell öffnet. Aromen von Stachelbeere, Cassis und vegetabil-würzige Noten. Erinnert an Stachelbeerlaub. Vollmundiger Auftakt, reife Säure und etwas breit werdend im Abgang.
Preis: 26 Franken, 21,37 Euro

🇨🇭 Domaine de Montmollin, Auvernier**Sauvignon Blanc 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2015**

Fruchtig-würziges Bouquet mit Granny Smith, Karamell und etwas Kampfer. Am Gaumen breit, mit grünlich-grasiger Säure und etwas Minze im Abgang.
Preis: 19 Franken

🇨🇭 Erich & Walter Polz, Spielfeld**Therese Sauvignon Blanc 2012 15.5 Punkte | 2013 bis 2017**

Sehr klare und aromatische, saftig-gelbe Frucht. Am Gaumen klar, blitzsauber, sortentypisch, rund, schon trinkbar. Feine Rasse, recht knackig, stoffig, aber nicht mastig.
Preis: 10,95 Euro

🇨🇭 Ernst und Rosa Steindorfer, Apetlon**Sauvignon Blanc trocken 2012 15.5 Punkte | 2013 bis 2014**

Klares, frisches, fruchtiges Bouquet, präzise und fokussiert. Klare Frucht auch am Gaumen, reif und fast an Muskateller erinnernd, verspielte feine Rasse, schwungvoll und aromatisch, saftig und eingängig, leicht salzig: regionaltypisch. Sauvignon im Burgenland? Hier geht's gut.
Preis: 11 Euro

🇨🇭 Meinhardt Hube, Gamlitz**Sauvignon Blanc KISL****trocken 2012 15.5 Punkte | 2013 bis 2015**

Klare und frische Frucht mit Rhabarber- und Passionsfruchtaromen. Klar und frisch auch am Gaumen, kein bisschen überladen, mit feiner Rasse und animierendem Finish sowie knackiger Frucht.
Preis: 15 Euro

🇨🇭 Kellerei Nals – Margreid, Nals**Sauvignon Mantele 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2016**

Strohgelb. Konzentrierte reife Fruchtaromen. Ein Maul voll Wein, überaus saftig und reichhaltig, gut und kraftvoll strukturiert, aber am Ende wuchtig und recht bitter. Stabile Säurestruktur, gute aromatische Fruchtfrische. Zum Essen ein Genuss, auch über Jahre.
Preis: 14 Euro

🇨🇭 Stiftung Kartause Ittingen, Warth**Sauvignon Blanc 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2015**

Zurückhaltendes Bouquet mit Zitrusnoten, Rhabarber, medizinischen Kräutern und etwas Paprika. Am Gaumen frisch, saftig und sehr ausgewogen. Relativ langer Abgang.
Preis: 17,50 Franken

🇩🇪 Wein- und Sekthaus Aloisiusshof, St. Martin**Ambrosia Sauvignon Blanc trocken Reserve 2012 15.5 Punkte | 2013 bis 2015**

Klares Bouquet, frische und zugleich reife, volle Fruchtaromen, eher tropisch, aber nicht diese neuseeländischen Passionsfruchtaromen, eher Ananas, Mango, Kaki und Limette. Klar und elegant am Gaumen, Mango, Maracuja, klare, frische Struktur bei vollem Körper, pikante Säure, trocken, straff, dezente Holz zeigend (in Form von trockenem Gerbstoff, nicht von Süsse), im Abgang aber aufgrund der Jugend noch etwas stumpf.
Preis: 16,90 Euro

🇩🇪 Weingut Andreas Laible, Durbach**Burbacher Plauelrain****Sauvignon Blanc trocken 2012 15.5 Punkte | 2013 bis 2015**

Verhaltene, eher würzige als fruchtige Nase. Mineralisch geprägter Gaumen, dezent saftig, reduktiver Stil, etwas antrocknend an den Schleimhäuten. Erinnert in seiner strengen und klaren, geradlinigen Art an den Riesling aus gleicher Lage. Erraten Sie, zu welchem Wein ich im Zweifel greifen würde?
Preis: 11,50 Euro

🇩🇪 Weingut Bernhard Frick, Binzen**Sauvignon Blanc Spätlese 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2016**

Klare, delikate Frucht, heimische Aromen. Am Gaumen reduktiv-mineralisch und geschmacklich trocken, die feine Rasse verschlankt den Körper, der trotz versteckter Süsse noch 13,5 Umdrehungen auf die Prozentwaage bringt. Gute Länge.
Preis: 10 Euro

🇩🇪 Weingut Closheim, Langenlonsheim**anetteclosheim Sauvignon****Blanc trocken 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2014**

Reife und dichte tropische Fruchtaromatik. Elegant und vollmundig, rund und feinrassig, aromatisch und mit animierendem Finish, das an Limonen erinnert. Perfekt abgestimmte Süsse, sehr gefälliger und dabei guter Wein im Neuseelandstil.
Preis: 11 Euro

🇩🇪 Weingut Destillerie Borell-Diehl, Hainfeld**Sauvignon Blanc trocken 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2015**

Sehr klare und frische Frucht, Zitrusaromen, etwas Passionsfrucht, aber deutlich zurückhaltender als sonst oft, reduktiver Stil, angenehm frisch und einladend. Elegant und saftig am Gaumen, ausgewogen, wenngleich recht lieblich, schöner Fluss bei feiner Limettenrasse. «Easy drinking» auf gutem Niveau.
Preis: 10,50 Euro

🇩🇪 Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim**Bechtolsheimer Petersberg****Sauvignon Blanc trocken 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2014**

Sehr schönes Zitronengelb. Kompakte, frische Fruchtaromen, Zitrusfrüchte, zartgrüne Zesten. Angenehm rund und reiffruchtig, animierend, gefällig, gut abgestimmte Süsse, angenehm pikant im Nachklang, im Körper leicht, im Geschmack voll. Empfehlenswert.
Preis: 11,40 Euro

🇩🇪 Weingut Gallé, Flonheim Flonheimer Bingerberg**Sauvignon Blanc trocken 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2015**

Klares, recht komplexes Bouquet, in dem neben der Frucht auch der Boden zum Ausdruck kommt, und zwar auf feine Art. Am Gaumen elegant und etwas süsser als nötig, hier hätte man sich eine strengere Mineralität gewünscht, mehr Mut und somit den expressiveren Wein. Nächstes Jahr. Man sollte Wein und Winzer aber auf die Watchlist nehmen, hier liegt Potenzial.
Preis: 12 Euro

🇩🇪 Weingut Krebs, Freinsheim Sauvignon Blanc trocken**Reserve 2011****15.5 Punkte | 2013 bis 2014**

Klare, aromatische Frucht, Phytol, Sattes Gelb. Dichte, vom Holzfassausbau geprägte reife Fruchtaromen, opulent und würzig in der Nase, nach Krustentieren verlangend. Voller, eleganter Fluss, recht nobel, reich und würzig, voll integrierte reife Säure. Erst gegen Ende zeigt dieser Sauvignon ein paar grüne, leicht unterreife Noten, die das Finish etwas beeinträchtigen.
Preis: 14 Euro

🇩🇪 Weingut Martin Wassmer, Schlatt**Sauvignon Blanc Spätlese****trocken 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2016**

Klare, saubere Frucht ohne spezifischen Herkunftscharakter, limonen-frische Aromen. Schlank im Mund und rassig, durchaus pikant und angenehm phenolisch, der Wein ist knackig, könnte aber auch als europäisch getunter Neuseeländer durchgehen. So viel zum Sauvignon aus dem Markgräflerland (obwohl, Länge und Spannung hat er schon, der Sauhund).
Preis: 16,50 Euro

🇨🇭 Weingut Nadine Saxer, Neftenbach**Jürg Saxer Sauvignon****Blanc 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2015**

Feines Bouquet mit exotischer Frucht, Holunder und einer Spur Cassis. Weicher, fülliger Sauvignon Blanc mit ausgewogenem Süsse-Säure-Spiel.
Preis: 19 Franken

🇩🇪 Weingut Oskar Jülg, Schweigen**Sauvignon Blanc Sonnenberg****trocken 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2014**

Weisses Kernobst, gelber Apfel, reife Birne, klar und reduktiv, vornehm, längst nicht so expressiv und profilorientiert wie 99 Prozent der Sauvignons. Recht elegant im Mund, Grapefruit und Zitrone, zeigt sich noch wenig entwickelt, aber klar und geradlinig, straff und charaktervoll (Fassprobe).
Preis: 12,50 Euro

🇩🇪 Weingut Singer, Korb Sauvignon Blanc trocken 2012**15.5 Punkte | 2013 bis 2016**

Klare, aromatische Frucht, Phytol, Stachelbeere, Limoncello, Sellerieblatt, feine Konzentration, einladend. Am Gaumen komplex, aber auch wuchtig und im Finish eher vegetabil und leicht trocknend. Charaktervoll.
Preis: 15 Euro

🇨🇭 Weingut Umbricht, Untersiggenthal**Sauvignon Blanc 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2015**

In der Nase verhalten, exotische Früchte, Steinobst, Agrumen und florale Noten. Am Gaumen relativ gehaltvoll, langanhaltend und stoffig. Ein Essensbegleiter.
Preis: 16 Franken

🇩🇪 Winzer Sommerach, Sommerach**Weinreich E1NS Sauvignon****Blanc trocken 2012****15.5 Punkte | 2013 bis 2015**

Passionsfrucht und Schwarze Johannisbeere in der Nase, attraktiv für Loungebesucher und Novizen sowie Fans expressiver Kiwi-Sauvignons. Elegant und blitzsauber am Gaumen, sehr fruchtbetont und rund, mit grüner Limonenzeste, Rasse und vollem Körper sowie guter Länge. Viel Alkohol. Internationales Niveau aus Sommerach in Franken.
Preis: 12 Euro

🇩🇪 Wolfgang Maitz, Ratsch Schusterberg Sauvignon**Blanc 2011****15.5 Punkte | 2013 bis 2018**

Klare reife Frucht, tief und konzentriert, Salz. Klar und stoffig am Gaumen, dicht, etwas bitter, gut strukturiert, momentan leicht trocknend.
Preis: 18 Euro