



Sauvignon Blanc Dog Point Vineyard 2011

«Knackig frische Sauvignon
Blancs aus Marlborough/
Neuseeland sind im Trend»

Das sagt **Paul Liversedge**, einer der zwei
Masters of Wine in der Schweiz.

Sauvignon Blanc ist nach Chardonnay die zweitwichtigste weisse Rebsorte. Aus der «Weltenbummlerin» werden viele durchschnittliche, aber auch einige hervorragende Weine gekeltert. Sie stammt ursprünglich aus dem französischen Loiretal. Neben Sancerre und Pouilly Fumé (Loire) sind die Südsteiermark (Österreich) und Marlborough (Neuseeland) die Top-Anbaugebiete. Sauvignon Blanc ist eine kapriziösen Rebsorte. Sie neigt zum Verrieseln, verträgt keinen Schwefel als Pflanzenschutz, zu früh gelesen, ergibt sie grüne, krautige Weine und zu spät gelesen, neigt sie zu molliger exotischer Opulenz. Im besten Fall ergibt Sauvignon Blanc frische Weine mit eigenwilligen Cassis-, Stachelbeer- und Passionsfruchtaromen, hat häufig grüne Noten – wie frisch geschnittenes Gras – und einen ausgesprochenen Mineralton (nasse Steine).

Villa Maria in Marlborough ist ein Familienunternehmen. 1961 von Sir George Fistonich gegründet, besitzt Villa Maria heute Rebberge in den besten Lagen Neuseelands und beschäftigt 250 Mitarbeiter. Villa Maria keltert mit dem «Private Bin» einen knackig frischen und intensiv blumig fruchtigen Sauvignon Blanc. Ein eleganter Wein, der (fast) allen gefällt und als Aperitif oder als Begleiter zu sommerlichen Vorspeisen viel Freude bereitet (CHF 16.00 pro Flasche inkl. MwSt.).

Dog Point liegt im Wairau Valley in Marlborough. Hier brachten die ersten

Datum: 16.05.2012

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'085
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 13
Fläche: 24'827 mm²

europäischen Siedler ihre Schafferden an Land und hierher kehrten entlaufene Herdenhunde zurück. Dort im Norden der Südinsel Neuseelands keltern Ivan und Margaret Sutherland und James und Wendy Healy einen Wein für absolute Sauvignon-Blanc-Cracks – die Quintessenz des Sauvignon Blanc und ein Spiegel des Terroirs. Der Wein wird im Stahltank ausgebaut. Im Glas sind Kümmel, Rauch, Petrol und der Duft von Feuerwerk die ersten Eindrücke. Dazu kommen Cassisbeeren und Zitrusnoten – von der Blüte über reife Zitronen bis hin zu bitteren Grapefruittönen. Der Duft von nassen Steinen und sogar Rhabarber kommen dazu, je länger sich der Wein im Glas öffnet. Trotz der 3,3 Gramm Restzucker pro Liter nimmt man den Wein im Gaumen als knochentrocken wahr. Mit 7,2 Gramm Säure pro Liter und 13,5 Volumenprozenten Alkohol wirkt der Wein selbst bei Zimmertemperatur noch knackig, frisch und balanciert. Das macht ihn zum idealen Sommerwein. Dog Point Sauvignon Blanc passt zu würzigen Speisen, Meeresfrüchten und Krustentieren sowie hellem Fleisch vom Grill (CHF 25.00 pro Flasche inkl. MwSt.).

Bezugsquelle:

Wine Cellars International/**Real Wines**
Im Junker 8, 8143 Stallikon (gab)

.....
www.realwines.ch