

S 6,10 | 68161 Mannheim  
extraprima.com  
info@extraprima.com

# extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

## SAUVIGNON BLANC TOUCHÉ 2022

*Der Sauvignon Blanc aus dem Akazien-Fass*

Öffnungszeiten Mo. geschlossen  
Di. – Fr. 10:00–18:30 Uhr  
Sa. 10:00–14:00 Uhr

Weinimport Thomas Boxberger. Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037

# SAUVIGNON BLANC TOUCHÉ 2022

## DER SAUVIGNON BLANC AUS DEM AKAZIEN-FASS

Der Sauvignon Blanc Touché 2022 ist einer der besten Sauvignons aus Deutschland, obwohl er absolut nicht »deutsch schmeckt«. Denn mit seiner zurückhaltenden Frucht und der Betonung auf Komplexität und Tiefe kommen zugegebenermaßen eher französische Attribute zum Tragen. Deutsche Sauvignons spielen häufig mit offensiver Primärfrucht und exotischen Noten, der Touché ist eben ganz anders. Da die analytischen Werte es zugelassen haben, konnten wir den Sauvignon Blanc Touché 2022 unfiltriert abfüllen, was der Weite seiner Struktur und der dichten Textur am Gaumen zugutekommt.

Mit dem *Sauvignon Blanc Touché 2022* präsentiere ich Ihnen die zweite Abfüllung meines Projektes mit Akazienfässern der Tonnellerie du Sud-Ouest. In Deutschland wurden diese Fässer erstmals mit dem *Sauvignon Blanc Touché 2020* verwendet. Damals verwendeten wir die Trauben von



RAINER BAUMANN aus Schriesheim im nördlichen Baden und wurden beim Weingut VON WINNING in Deidesheim vergoren und ausgebaut. Das zweite Projekt bin ich nun ebenso mit einem Sauvignon-Pionier angegangen, dieses Mal mit OLIVER ZETER. Vor der Gärung suchten OLIVER und ich gemeinsam die geeigneten Moste verschiedener Sauvignon-Klone aus. Schlussendlich entschieden wir uns für einen Klon von der Loire mit einer komplex fruchtigen, grünlich exotischen Note im Zusammenspiel mit einem Klon aus Südafrika, der besonders wild und flintig in der Aromatik, sowie sehr strukturiert erschien.

Die Mischung gelangte für die Gärung recht trüb in das neue 500-Liter-Akazien-Tonneau. Mehrmals im Frühjahr kam ich dann in die Produktionshalle und verkostete den Werdegang des *Touché 2022*. Am 23. Mai 2023 konnte ich dann die Assemblage erarbeiten. Dieses Mal war es etwas komplizierter, die perfekte Balance zu finden als beim *2020er Touché*. Das Ergebnis ist ein Sauvignon Blanc mit einer herausragenden Eigenständigkeit.

### 2022 Sauvignon Blanc Touché

0,75 Ltr. | Magnum | Doppelmagnum

**extraprima 94** | *Der Sauvignon Blanc Touché ist ein einnehmend feiner, eher filigran auftretender, zunächst tänzerisch leichtfüßiger Wein, der dann doch mit der Luft und höheren Temperatur zügig an Kraft und Intensität gewinnt. Ein finessenreicher, tiefgründiger Sauvignon mit nur wenig primärer Fruchtigkeit, vielmehr zieht er den geneigten Verkoster durch seine Tiefe und feinste Würze mit differenzierten Noten von Agrumen und Kräutern in den Bann. Auch im Mund wirkt er zunächst schlank und rassig, mehr in der Länge als in der Fülle oder Breite orientiert. Dennoch fühlt er sich nicht leicht an, denn seine durchdringende Kraft entwickelt er erst nach dem Schlucken. Dann bleibt er lange und nachhaltig am Gaumen zurück, mit eleganter Duftigkeit, filigraner Säure und feinsinniger Mineralität, salzig, delikat und haptisch auf der Zunge spürbar durch die unfiltrierte Abfüllung. Der Sauvignon Blanc Touché schmeckt deutlich undeutsch. Als möglichen Ursprungsort würde man die Loire, insbesondere im Bereich hochwertigster Sancerre verorten. Eigenwillig, außergewöhnlich und charaktervoll, sehr lang und entwicklungsfähig.*

Warum Touché? Die Bezeichnung Fumé steht bei Sauvignon Blanc bekanntlich für den Ausbau in Eichenfässern, Touché bezeichnet nun den Ausbau in Akazienholz.

**Exklusivabfüllung** Sauvignon Blanc Touché 2022  
 Herkunft: Pfalz | Erzeuger: Oliver Zeter  
 Konzeption und Assemblage: Thomas Boxberger  
 Produktion: 738 Flaschen – 40 Magnums – 34 Doppelmagnums  
 Alkohol 12,63 % | Säure 5,2 g/L | Restzucker 0,2 g/L | pH-Wert 3,3  
 Ausbau: 57,5 % neues Akazien-Tonneau, 24 % 10hl-Eichen-Fass, 11,5 % Beton-Ei und 7 % Stahltank | unfiltrierte Abfüllung



Glasempfehlung  
Riedel Veritas  
Riesling 6449-15



## HINTERGRUND-INFORMATIONEN

BAUDOIN DE MONTGOLFIER erzeugt bei seiner Tonnellerie du Sud-Ouest (TSO) in Gaillac Akazienfässer, die in Geruch und Geschmack besonders neutral sind. Vanillearomen wie bei Eichenholz gibt es nicht. Der Wein kann seine gesamte Aromen-Palette ungestört entfalten. Zudem verleiht die Akazie von TSO den Weinen

eine besonders salzig-mineralische Note mit eigenständiger Gerbstoffstruktur und dezenter Reduktion. Dadurch erhalten die Weine zusätzliche Tiefe und Länge. Erreicht wird das durch die spezielle Selektion und Verarbeitung der Akazie. Die Röstung über drei Stunden bei maximal 120°C ist extrem schonend. Durch den reduktiven Einfluss bleiben die Weine aus TSO-Akazienfässern nach der Abfüllung länger frisch und jugendlich und die Farbe zeigt mehr Leuchtkraft. Wo sich bei Eiche die Extraktsüße des Weins mit holziger Süße und ggf. dazu mit Restzucker zu einem Konglomerat addiert, bringt die Akazie im Gegensatz eine Trockenheit ins Spiel, die auch

Extraktsüße und Restzucker geschmacklich besser einbinden kann. Diese ungewohnte Aromatik erhöht ungemein das sensorische Interesse, ebenso wie den Trinkfluss.

## VON DER ERSTEN VERKOSTUNG ZUR VISION

Wie kam es zum Sauvignon Blanc Touché?! Bei einem Besuch des Château de Pressac in Saint-Emilion bat mich der Besitzer JEAN-FRANCOIS QUENIN vor den Rotweinen auch seinen Rosé zu probieren, der sei sehr interessant.

Nach anfänglicher Ablehnung tat ich dies, und tatsächlich besaß dieser Rosé etwas Besonderes. Er wirkte ernsthafter und trockener als andere Rosés, mit einer ganz eigenen Gerbstoffstruktur. Wie sich herausstellte, lag dies am Ausbau in Akazien-Tonneaux der Tonnellerie du Sud Ouest (TSO) aus Gaillac. Zuvor war mein Eindruck immer, dass Weine, die in Akazienfässern ausgebaut wurden, vom intensiven Akaziengeschmack dominiert und damit negativ beeinflusst wurden. Doch das war beim Prèssac-Rosé nicht der Fall. Wieder probierte ich den Rosé, um den Holzeinfluss genauer zu verstehen. Da ich zu jenem Zeitpunkt verantwortlicher Redakteur für Baden beim VINUM Weinguide gewesen bin, kam mir plötzlich der

Geistesblitz, dass diese Fässer hervorragend zu deutschem Sauvignon passen müssten. So war die Idee zu diesem Projekt geboren.

Kurz darauf traf ich mich in Bordeaux mit BAUDOIN DE MONTGOLFIER von der TSO und wir besprachen das weitere Vorgehen. Baudouin schickte mir zwei Flaschen Sauvignon von einem Weingut in Sonoma in den USA, die in seinen Akazien-Tonneaux ausgebaut waren. Diese verkostete ich bei einem Besuch beim Weingut Von Winning mit STEPHAN ATTMANN. Der bemerkte sofort die außergewöhnliche Frische und reduktive Ausstrahlung dieser Weine, die für einen US-Sauvignon vollkommen überraschend seien, sagte er. Daraufhin gab es die ersten deutschen Sauvignons des Jahrgangs 2020 aus Akazie, unter anderem eine Partie von REINER BAUMANN, aus der der *Sauvignon Blanc Touché 2020* entstanden war. In den zwei Jahren seit der Abfüllung hat der *Touché* kaum an Frische eingebüßt und schmeckt auch heute wesentlich jünger als vergleichbare Sauvignons aus 2020. Mit dem zweiten Projekt des *Sauvignon Blanc Touché 2022* haben wir nun noch mehr an der Komplexität und Tiefgründigkeit gearbeitet und hoffen, dass er Ihnen so gefällt wie uns ...

Wohl bekomms,  
Thomas Boxberger  
extraprima, Mannheim



Baudouin de Montgolfier



**extraprima®**

Champagner- und Weinimport

Thomas Boxberger

S 6, 10 | 68161 Mannheim

0621 2 86 52

info@extraprima.com

extraprima.com

Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037



Unsere Produkte finden Sie auch auf  
extraprima-weinversand.de