

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

# extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

## SAUVIGNON BLANC TOUCHÉ



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

## DER NEXT STEP-SAUVIGNON VIELLEICHT EINE RICHTUNGSWEISENDE IDEE?

Sauvignon Blanc ist heuer hierzulande eine sehr beliebte Rebsorte. Der deutsche Sauvignon konnte sich unter anderem dank des pionierhaften Einsatzes vom WEINGUT VON WINNING in Deidesheim ausgezeichnet fortentwickeln. Bei einer Reise nach Saint-Emilion

lernte ich neue Holzfässer kennen und hatte beim Verkosten eines bemerkenswerten Rosés einen Geistesblitz, der zu einem erstaunlichen Wein führte ... diese spannende Geschichte erzähle ich Ihnen nachfolgend gerne, leider geht das nicht in wenigen Sätzen ...

### VON DER ERSTEN VERKOSTUNG ZUR VISION



Jean-Francois Quenin, Château De Pressac

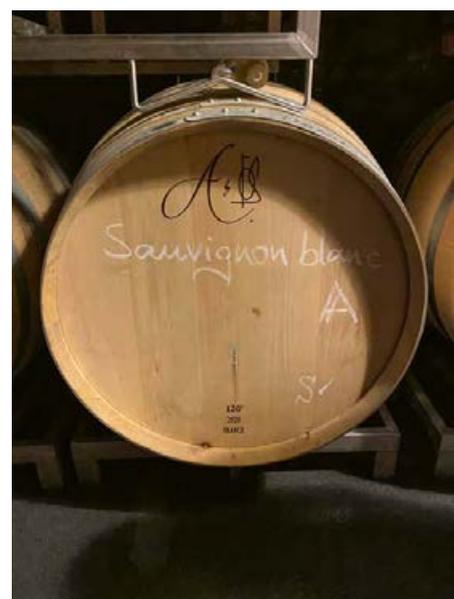
Wie kam es zum *Sauvignon Blanc Touché*?! Bei einem Besuch des CHÂTEAU DE PRESSAC bei Saint-Emilion bat mich der Besitzer JEAN-FRANCOIS QUENIN vor den Rotweinen auch seinen Rosé zu probieren, der sei sehr interessant. Nach anfänglicher Ablehnung tat ich dies, und tatsächlich besaß dieser Rosé etwas Besonderes. Er wirkte ernsthafter und trockener als andere Rosés, mit einer ganz eigenen Gerbstoffstruktur. Ich vermutete, dass es etwas mit dem Holzfassausbau zu tun haben müsse. Das bestätigte Monsieur QUENIN und verriet mir, dass sein Rosé komplett in Akazien-Tonneaux

der Tonnellerie du Sud Ouest (TSO) ausgebaut sei und dieses neutrale Holz ihm eine ganz eigene Struktur verleihe. Weine, die in Akazienfässern ausgebaut wurden, hatte ich zuvor schon mehrfach probiert und immer hatte der intensive Akaziengeschmack den Wein dominiert und damit negativ beeinflusst. Doch das war beim *Préssac-Rosé* nicht der Fall. Wieder probierte ich den Rosé, um den Holzeinfluss genauer zu verstehen und plötzlich kam mir der Gedanke, dass diese Fässer hervorragend zu deutschem Sauvignon passen müssten. Als Erstes kamen mir dabei meine Freunde STEPHAN ATTMANN vom WEINGUT VON WINNING in der Pfalz und REINER BAUMANN in den Sinn, der am Schriesheimer Madonnenberg im Norden Badens Sauvignon stehen hat und diesen auch bei VON WINNING verarbeiten lässt. Das WEINGUT VON WINNING war ja der Vorreiter bei der Einführung von Barriques und Tonneaux zum Ausbau von hochwertigen Rieslingen. Für Sauvignon Blanc ist VON WINNING, meines Erachtens nach, ohnehin der führende Erzeuger in Deutschland, man denke nur an den *Sauvignon Blanc 500*! So war das Projekt geboren. JEAN-FRANCOIS QUENIN machte für mich den Kontakt zum Tonnellier BAUDOIN DE MONTGOLFIER von der TSO. In Bordeaux traf ich mich mit BAUDOIN und wir besprachen das weitere Vorgehen. BAUDOIN schickte mir zwei Flaschen Sauvignon von einem Weingut in Sonoma in den USA, die in verschiedenen Akazien-Tonneaux ausgebaut waren. Diese verkostete ich bei einem Besuch beim WEINGUT VON WINNING mit STEPHAN

ATTMANN. Ich erzählte ihm zuvor von meiner Erfahrung bei DE PRÉSSAC. STEPHAN bemerkte sofort die außergewöhnliche Frische und reduktive Ausstrahlung dieser Weine, die für einen US-Sauvignon vollkommen überraschend seien, sagte er. Daraufhin bestellte STEPHAN ATTMANN dann mehrere Akazien- und Eichen-Tonneaux von TSO und verarbeitete verschiedene Weine darin, unter anderem eine Partie Sauvignon von REINER BAUMANN. Über Monate hinweg probierten wir immer wieder die verschiedenen Akazien-Tonneaux und beobachteten deren spannende Entwicklung. In der zweiten August-Hälfte machte ich mich dann an die Assemblage, um meinem Akazien-Sauvignon von REINER BAUMANN die ideale Balance zu verleihen. Ende August wurde dann der *Sauvignon Blanc Touché* per Hand gefüllt und er begeisterte viele Verkoster vom ersten Moment. Auch das Etikett wurde in mühsamer Detailarbeit entwickelt. So nahm meine Vision Schritt für Schritt Formen an und auch ich bin nach wie vor sehr gespannt, wie sich der *Sauvignon Blanc Touché 2020* weiter entwickeln wird.

### DIE ASSEMBLAGE

Handverlesene Sauvignon Blanc-Trauben von REINER BAUMANN'S Madonnenberg in Schriesheim wurden in einem neuen Akazien-Tonneau der Tonnellerie du Sud Ouest vergoren. Das Holz dieses Tonneaus wurde erst streng selektiert und dann über drei Jahre getrocknet. Bei der Verarbeitung zum Tonneau wurden die Fassdauben über 180 Minuten bei niedriger Temperatur über einem offenen Feuer geröstet, um ein möglichst zartes Toasting zu erreichen. Per Hand geerntet, kamen die Trauben im Kühltransporter zur Vinifikation in die Pfalz nach Deidesheim zum WEINGUT VON WINNING. Gut ein Jahr verbrachte dieser badische Sauvignon im Akazien-Tonneau. Zur Abfüllung wurde er dann mit Sauvignon Blanc aus Stahltank und Eichen-Tonneaux abgerundet. Das Akazien-Tonneau wurde vom bes-



■ 2020 Sauvignon Blanc Touché Baden 26,53 €/Ltr. **19,90 €**  
**Genusswert: 25,00 €\***

Der *Sauvignon Blanc Touché* ist ein faszinierender Wein, etwas ganz Neues und sehr Besonderes. Besonders frisch, besonders klar und tief, besonders rassig und strukturiert. Das Herzstück dieses Sauvignons wurde in einem 500-Liter-Tonneau aus neuem Akazienholz vergoren und ausgebaut. Akazie schmeckt normalerweise sehr dominant, dieses neue Akazienfass von der Tonnellerie de Sud-Ouest war jedoch besonders neutral in Geruch und Geschmack. Bei der Assemblage kurz vor der Abfüllung kamen dann zur Komplettierung noch weitere Sauvignon-Partien aus Eichenholz und Stahltank hinzu.

*extraprima 93* | Der *Sauvignon Blanc Touché* verfügt über eine leuchtende, grünlich schimmernde Farbe und ein anziehend frisches Bouquet mit archetypischer Sauvignon-Frucht, die mit lebhaften Citrusnoten und exotischer Fülle hinterlegt ist. Da das Holz vom Ausbau dabei in Duft und Geschmack nicht mit dem typischen Eichenaroma in Erscheinung tritt, wirkt der *Touché* eigentlich nicht holzig im gewohnten Sinne. Denn Vanillenoten oder ähnliches besitzt er kaum. Und genau dieser Einsatz von Akazienholz prägt den *Touché* ohne ihn zu maskieren. Vielmehr wirkt dieser Sauvignon Blanc durch das Holz geradezu geöffnet und befreit von Zwängen. Er besitzt eine grandiose innere Spannung und trockene, charaktervolle Gerbstoffstruktur, die vom Akazienholz herrührt. Sehr lang, differenziert und vielschichtig bleibt sein fruchtiger Eindruck mit salzigem Nachhall zurück. Ein ausgezeichnete Sauvignon Blanc, der von seinem Ausbau im neuen Akazienholz eine einzigartige, reduktive Prägung und rassige Tiefenspannung erhalten hat. Langlebig, vielschichtig, druckvoll und nachhaltig-würzig am Gaumen.

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

Produktion 844 Flaschen | 13 % Alkohol | Ausbau: neues Akazien-Tonneau, gebräuchtes Eichen-Tonneaux und Stahltank | Herkunft: Baden

ten Küfer für Weinfässer aus Akazienholz erzeugt, der Tonnellerie du Sud-Ouest aus Gaillac. In Deutschland kamen diese Fässer zuvor noch nicht zum Einsatz. Der Tonnellier BAUDOUIN DE MONTGOLFIER, in dessen Familie der Heißluftballon (Montgolfière) erfunden wurde, vermag es seinen Akazien-Tonneaux eine besondere Neutralität zu verleihen. Zudem hat das Akazienholz einen äußerst reduktiven Einfluss auf den darin ausgebauten Wein. Das bedeutet, dass die Weine aus Akazienholz länger frisch und jugendlich bleiben. Auch besitzt die Farbe häufig mehr Leuchtkraft und die Weine verfügen über ungewöhnliche Energie. Schließlich ist es auch die ganz eigene Gerbstoffstruktur der Akazie, die den Weinen mehr Trockenheit und Würze verleiht und sich deutlich von der Gerbstoffcharakteristik von Eichenfässern unterscheidet. Diese ungewohnte Aromatik erhöht ungemein das sensorische Interesse, ebenso wie den Trinkfluss.

## DIE VERKOSTUNG UND DER MOND

Der *Sauvignon Blanc Touché* reagiert sehr stark auf die Mondphasen. Es ist ungemein interessant diesen Sauvignon Blanc an verschiedenen Tagen zu verkosten. Die Unterschiede sind absolut verblüffend. In der Biodynamie wird ja strikt nach der Anziehungskraft des Mondes gearbeitet und ich gebe gerne zu, dass ich das noch vor



einigen Jahren für weniger relevant gehalten habe. Tatsächlich kennt allerdings jeder das Phänomen, dass man einen an sich gewohnten Wein wiederholt genießen möchte und plötzlich eine Flasche deutlich anders schmeckt als sonst, irgendwie verschlossen und wenig aromatisch. Dann denkt man zuerst es liegt an der einen Flasche, doch vielfach ist vermutlich doch die Mondkonstellation daran schuld. In der Biodynamie kennt man das und arbeitet daher in Weinberg und Keller nach dem MARIA THUN-Kalender. Als Erste hatte MARIA THUN (1922–2012) durch zahlreiche Versuche festgestellt, dass durch die unterschiedliche Anziehungskraft des Mondes vier Elemente wirksam werden, welche sich auf die vier Pflanzenorgane Frucht, Wurzel, Blattwerk sowie Blüte und Samen auswirken. Entsprechend gibt es Fruchttag, Wurzeltage, Blütentage und Blatttage. Ein Bio-Winzer weiß, dass er sich nach diesen Zyklen richten muss. Ein simples Beispiel aus der Pfalz verdeutlicht es: Eine Bio-Winzerin und ihr Nachbar hatten für eine gemeinsam genutzte Lage zusammen identische Setzlinge bestellt. Sie arbeitet biodynamisch, der Nachbar konventionell. Da die Bio-Winzerin zum richtigen Zeitpunkt der Mondphase einpflanzen wollte, bestellte sie die gemeinsamen Reben zu einem bestimmten Termin, doch die Lieferung kam leider verspätet. Während der Nachbar seine Setzlinge dann dennoch einpflanzte, wartete die Bio-Winzerin bis zum nächstmöglichen, besten Zeitpunkt. Und obwohl ihre Re-

ben später eingepflanzt wurden, wuchsen sie deutlich schneller an und entwickelten sich prächtig. Die Setzlinge des Nachbarn wollten nicht richtig wachsen und ergeben auch heute noch wesentlich weniger ausgereiftes und weniger schönes Traubenmaterial. Klingt nach einem Märchen, ist jedoch Realität. Und genau dieses können Sie auch mit dem *Sauvignon Blanc Touché* erleben. Gut schmeckt er eigentlich immer. Doch an Fruchttagen besitzt er eben eine besonders umwerfende Fruchtaromatik. In der App »When wine tastes best« können Sie kostenlos tagesaktuell schauen welcher Tag heute ist. Gegen eine kleine jährliche Gebühr können Sie auch vorausschauend planen.

Übrigens ...zusätzlich zu den Mondphasen reagieren manche Rebsorten auch sehr sensibel auf Wetterwechsel und Tiefdruckeinflüsse. Vor allem Sangiovese und Pinot Noir sind in diesem Bezug außerordentlich sensibel. Da kann es schon mal passieren, dass ein Brunello einfach nur muffig und ein Vosne-Romanée kaum fruchtig erscheint. Das Leben eines Weinliebhabers kann eben durchaus kompliziert sein ...

Besitzer von Siebträger-Espresso-Maschinen aufgepasst: selbiges gilt übrigens auch für Ihren geliebten Espresso ... achten Sie mal auf die Tagesangabe in der App »When wine tastes best«. Wenn dort YES steht, schmeckt der Espresso meist deutlich besser, als wenn NO angegeben ist ... iss halt so ...



**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