

Laumersheimer Sauvignon Blanc QbA trocken*Weingut Zelt, Pfalz*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, lebendige Säure, aromatisch
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 95 22

Charakteristika

Das Bouquet überzeugt mit feinen Aromen von Holunder, Zitrus und exotischen Früchten, die von kräutrigen Noten und frisch geschnittenem Gras untermalt werden. Am Gaumen sehr saftig, vielschichtig und lebendig mit feiwürzigen Noten und einer gut eingebundenen Säure.

Klima/Terroir

Laumersheim liegt am südöstlichen Fuß des knapp 200 m hohen „Orlenberg“. Dieser mit Reben überzogene Berg ist eine vor Jahrmillionen aus der Absenkung des Rheingrabens entstandene Kalksteinblase. Diesem inselähnlichen Zustand verdanken die Laumersheimer Weinberge ihren außergewöhnlichen klimatischen und geologischen Charakter.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert vergoren. Anschließend reift der Wein für 5 Monate in Edelstahltanks (80%) und in Holzfässern (20%).

Das Weingut

Als Mario Zelt sich Mitte der 90er Jahre den klassischen Gemischtbetrieb der Familie mit Landwirtschaft, Obstbau und Weinbau fortzuführen war für ihn klar, dass er sich in Zukunft ausschließlich auf den Weinanbau konzentrieren und spezialisieren möchte. Das Qualitätsniveau sollte gesteigert und das Weingut in eine neue Richtung gelenkt werden. Um dies zu erreichen wurden zuerst alte Weinberge gerodet und durch andere Rebsorten, hauptsächlich klassische einheimische aber auch durch internationale, ersetzt. Weinberge in einigen der besten Lagen in Laumersheim und Großkalbach bilden dafür den Grundstock. Ziel ist es, das Potential dieser Lagen auszuschöpfen und dabei Ihren Charakter in den Weinen deutlich widerzuspiegeln.

WEINGUT
ZELT
LAUMERSHEIM

