

GOEDWINEMAKERS Sauvignon Blanc Ried Sernau



Jahrgang: 2019
 Inhalt: 75 cl
 Produzent: **Goedwinemakers**
 Traubensorten: Sauvignon Blanc
 Anbaumethode: Biologischer Anbau
 Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
 Ausschenktemperatur: 10-12°

Restzuckergehalt: 1.1 g/l
 Säuregehalt: 5.2 g/l

Handlese in kleine Lesekisten, schonende Traubenverarbeitung, Maischestandzeit von 12 Stunden, Vergärung im Stahltank und zu einem Drittel im großen Eichenfass, biologischer Säureabbau, Lagerung auf der Vollhefe für 12 Monate, verschnitten in Edelstahltanks und Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung im Mai 2021. Im Bouquet zeigen sich Aromen von roten Stachelbeeren, Grapefruit Zesten und etwas Orangeat, dazu feine Kräuter Noten und etwas Feuerstein. Am Gaumen mit gutem Druck, komplex und stoffig, mit saftiger Frucht, guter Frische und dezenter Salzigkeit im Finale.

Empfehlung

Wunderbar zum Apéro mit kleinen Häppchen, zu geräucherter Forelle, grünem Spargelsalat mit Ziegenfrischkäse oder auch zu Zitronen Hühnchen mit Kräutern und Oliven.

Produzent

Zwei Familien, ein starkes Team. Bunt zusammengewürfelt und doch richtig steirisch. Das sind die Goedwinemakers. Andere freuen sich in ihrem Alter auf den wohlverdienten Ruhestand. Aber der Holländer Ton Goedmakers und sein Salzburger Freund Uli Kaltenböck sind nicht wie die anderen. Sie wollen es noch einmal wissen und lassen den Traum eines eigenen Weingutes in der idyllischen Südsteiermark wahr werden. Mit unterschiedlichsten Talenten und Biografien gehen sie am Gamlitzer Sernauberg ihrer gemeinsamen Leidenschaft nach. Richtige Profis und wissbegierige Quereinsteiger hegen, pflegen und machen gemeinsam Wein. Mit Teamgeist, Charakter und Begeisterung. Wein lieben ist die eine Sache, Wein machen die andere. Diese Königsdisziplin obliegt dem jungen, ambitionierten Kellermeister Christian Söll, zusammen mit Klaus und Dani – sie sind die wahren Weinmaker. Die drei sind dafür verantwortlich, dass die Weine in der gewünscht hohen Qualität in die Flasche gelangen. Von der Pflege der Rebstöcke

im Weingarten bis zur Prägung der Weinstilistik im Keller. Kellermeister Christian setzt auf Spontanvergärung ohne zusätzliche Behandlungsmittel, reduziert den Schwefeleinsatz auf das Minimum und überlässt dem Wein das Weinwerden weitgehend selbst. Am idyllischen Sernauberg werden mittlerweile 10 Hektar Weingarten biologisch bewirtschaftet und seit 2020 ist der Betrieb nach BIO AUSTRIA zertifiziert. Neben den steirischen Klassikern Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc setzen die Goedwinemakers insbesondere auf Burgundersorten. Das besondere Terroir des Sernaubergs – vorwiegend tiefgründige Quarzsandböden mit Kieseinschlüssen, sowie feuchtwarmes, mediterranes Klima mit kühlen Nächten – tut das Seinige für extraktreiche Lagenweine mit außergewöhnlichem Tiefgang, lebendiger Säure und langem Lagerpotenzial. Zu Jahresbeginn 2019 ist Bastian, der Sohn von Uli Kaltenböck, in die Fußstapfen seines Vaters getreten und hat die Betriebsleitung des Weinguts übernommen. Nun gestaltet er zusammen mit Christian Söll operativ die Zukunft der Goedwinemakers. Und wenn es die Zeit zulässt, zweigt er gern ein paar Stunden für die Arbeit im Weingarten ab. Denn Bastian verkauft nicht nur ausgezeichneten Wein, sondern eine Leidenschaft.