

Ein puristischer, beinahe lakonisch anmutender Titel dieses Blogbeitrags. Oder gar ein Absolutum? In gewisser Weise schon, denn genau darum und um nichts anderes ging es bei einer Probe, die am 29. August im pfälzischen St. Martin stattfand: [Sauvignon Blanc](#). Gastgeber war Michael Trefzer vom „[Kirchstübel](#)“, und eingeladen hatte Uwe Warnecke, Organisator der jährlichen Weinmesse „[Véritable](#)“ und ehemaliger Sommelier im Hotel-Restaurant Deidesheimer Hof.



14 Gäste mit Weinkompetenz und -leidenschaft fanden sich an jenem lauen Sommerabend auf der Terrasse ein – ebenso kundige wie neugierige Herren verschiedenen Alters, die entweder Wein erzeugen (als Winzer oder Kellermeister), Wein verkaufen (als Gastronom oder Händler), Wein sammeln (als Liebhaber) oder über Wein schreiben (als Journalist), mindestens eins aber gern tun: Wein trinken. Die meisten kannten einander bereits, und zum Auftakt wurde im angrenzenden Weinberg 2012er Riesling Sekt trocken vom Weingut Aloisiushof aus St. Martin kredenzt.

33 Weine hatten die Teilnehmer mitgebracht, wobei angesichts des Lokalvorteils die Pfalz stark vertreten war. Theoretisch (also mangels Vorgabe) hätten die Weine aus allen Teilen der Welt kommen können. Erstaunlicher Weise kam jedoch nur einer der Weine nicht aus Europa – eingedenk der vielen renommierten Sauvignons aus Neuseeland, Australien oder Kalifornien, die der Markt hergibt, ein eindeutiges Bekenntnis zur so genannten Alten Welt.

Ausgeschenkt wurden die Weine in Zweierflights, die zu Beginn des Abends nach Sichtung des Gesamtaufgebots zusammengestellt worden waren. Wir kosteten alle Weine blind und tauschten dann unsere Meinungen dazu aus – wohlthuender Weise ohne langatmige Diskussionen. Trotz konzentrierter Atmosphäre war die Gemütslage entspannt und mehr auf Genuss ausgerichtet als auf Arbeit; das Wort unprätentiös beschreibt die Stimmung wohl zutreffend. Wir saßen gesellig beisammen und bildeten uns dabei locker, aber dennoch ernsthaft genug in der Materie weiter. Dabei lernten wir auf eindrucksvolle Art die Vielfalt der Rebsorte kennen und identifizierten Unterschiede zwischen Regionen, Terroirs, Ausbaustilen und Eigenheiten von Produzenten.

## Verkostung

Hier – unbearbeitet und ungeschönt – meine Verkostungsnotizen in der Reihenfolge der Probe:

## Flight 1

### 2013 Sauvignon Blanc The Witch Hunter, Hensel & Gretel, Pfalz, Deutschland

- Nase: *grüne Paprika, Holunder, pflanzlich, Grapefruit*
- Mund: *Kohlensäure, Paprika, Zitrus, eingeschränkte Substanz, schlank, süffig*

### 2011 Sauvignon Blanc I, von Winning, Pfalz, Deutschland

- Nase: *Holz, Tabak, herbe Kräuter, pflanzlich, Rauch*
- Mund: *Holz (rauchig und speckig), geradlinige Frucht, Zitrus, herbe Mineralik, Paprika, erdig, kraftvoll, nachhaltig*

## Flight 2

### 2013 Sauvignon Blanc trocken, Weingut am Nil, Pfalz, Deutschland

- Nase: *Katzenpipi, Hefe, Paprika, etwas Zitrus und Cassis, erdig, gewürzig*
- Mund: *sehr säurebetont, Limetten, Mineralik, straff, etwas verschlossen, pflanzlich, erdig*

### 2012 Sauvignon Blanc I, von Winning, Pfalz, Deutschland

- Nase: *Holz, gelbe Früchte, vegetabil*
- Mund: *feine Holzwürze, Zitrus, Cassis, Finesse, pflanzlich, zart kräuterig, schlank, feine Säure, gewisse Nachhaltigkeit*

## Flight 3



**2012 Sauvignon Blanc Sernau, Tement, Steiermark, Österreich**

## Sauvignon Blanc

Erstellt: Dienstag, 09. September 2014 22:40

---

- Nase: *leicht reduktiv, Holzwürze, schwarze Beeren, pflanzlich, erdig*
- Mund: *Holzwürze, Butter, Zitrus, herbes Kernobst, erdig-mineralisch, nachhaltig, präsenste, feine Säure, saftig, ein wenig Karamell*

### 2009 Sauvignon Blanc Privatabfüllung, Schwarz, Burgenland, Österreich

- Nase: *klar, grüne Paprika, Zitrus, pflanzlich, erdig*
- Mund: *Gummi, reduktiv, pflanzlich, Kräuter, gelbe Früchte (Quitten), straff, präsenste Säure, Rhabarber*

### Flight 4

#### 2010 Silex Pouilly-Fumé, Didier Dagueneau (par Louis-Benjamin Dagueneau), Loire, Frankreich

- Nase: *deutlich entwickelt, vegetabil, etwas nussig, gewürzig*
- Mund: *herb-pflanzlich, eher stumpf, nussig, erdig, welk*

#### 2001 Silex Pouilly-Fumé, Didier Dagueneau, Loire, Frankreich

- Nase: *gemüsig, herbe Mineralik, leicht nussig, ranzige Butter, überlagerte gelbe Früchte*
- Mund: *zitronige Säure, Pappmaché, welke Pflanzen, knapp im Abgang*

### Flight 5



#### 2007 Sauvignon Blanc Montan, Kellerei Tramin, Südtirol, Italien

- Nase: *reduktiv, Kräuter, Eukalyptus, Cassis, pflanzlich, erdig*
- Mund: *Butter, vegetabil, gelbe Früchte, herb-kräuterig, erdig-mineralisch, nachhaltig*

#### 2000 Sauvignon Blanc Sanct Valentin, Kellerei St. Michael-Eppan, Südtirol, Italien

- Nase: *Kräuter, dunkle Beeren, Zitrus, zarte Würze, ein wenig Karamell, straff*
- Mund: *etwas Holz, sehr geradlinig, Schliff, Zitrus, Kräuter, feine Säure, Rückgrat, nachhaltig, fast alterslos*

### Flight 6



**2012 Sauvignon Blanc Fumé, Mosbacher, Pfalz,**

Deutschland

- Nase: *Holz, vegetabil, gelbe rüchte, erdig-mineralisch, dunkle Beeren*
- Mund: *Schliff, kühl, saftig, Zitrus, Cassis, Finesse, Kraft, Nachhaltigkeit, zunehmend holzbetont, straffe Säure, gute Balance*

### **2011 Sauvignon Blanc 500, von Winning, Pfalz, Deutschland**

- Nase: *Suppenfond, vegetabil, gelbe Früchte, Kräuter, dunkle Beeren*
- Mund: *Zitrus (Zitrone, Grapefruit), erdig, geradlinig, präsenste, feine Säure, Kräuter (Zitronenmelisse), nachhaltig, gewisse Saftigkeit, Finesse*

### Flight 7

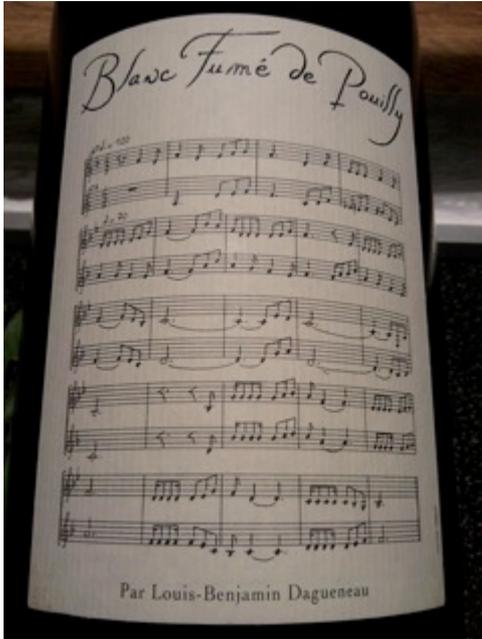
### **2013 Freinsheimer Oschelskopf Sauvignon Blanc trocken, Krebs, Pfalz, Deutschland**

- Nase: *Hefe, Eisbonbons, etwas Holz, Kernobst, Litschi, pflanzlich, Kräuter*
- Mund: *schlank, Paprika, pflanzlich, Zitrus, zarte Würze*

### **2012 Sauvignon Blanc trocken, Jakob Jung, Rheingau, Deutschland**

- Nase: *gemüsig, etwas Holz, Jod, gelbe Früchte*
- Mund: *vegetabil, Karamell, gelbe Früchte, wachsig*

## Flight 8



**2012 Silex Pouilly-Fumé**, Sophie Bertin, Loire, Frankreich

- Nase: *gedeckt, Naphthalin, herbe gelbe Früchte, vegetabil*
- Mund: *Mottenpulver, Zitrus, welk-pflanzlich, vegetabil*

**2010 Blanc Pouilly-Fumé**, Didier Dagueneau (par Louis-Benjamin Dagueneau), Loire, Frankreich

- Nase: *geschliffen, Paprika, Zitrus, Kernobst, erdig-mineralisch*
- Mund: *Schliff, Finesse, Zitrus (Limetten), etwas schwarze Beeren, Mineralik, kühler Saft*

## Flight 9

**2012 Sauvignon Blanc**, Franz Haas, Südtirol, Italien

- Nase: *Katzenpipi, grün-pflanzlich, Zitrus, vegetabil, erdig*
- Mund: *straff, trocken, Mineralik, pflanzlich, Zitrus, etwas schwarze Beeren, Kräuterwürze, geradlinig, nachhaltig*

**2011 Sauvignon Blanc Flora**, Kellerei Gïrlan, Südtirol, Italien

- Nase: *vegetabil, zart nussig, gelbe Früchte, Paprika, geradlinig*
- Mund: *straff, geradlinig, saftig, Zitrus, pflanzlich, feine Kräuterwürze, Mineralik, nachhaltig*

## Flight 10

**2010 Sauvignon Blanc Terra Rossa**, Weedenbornhof, Rheinhessen, Deutschland

- Nase: *gemüsig, etwas Holz, gelbe Früchte*
- Mund: *geradlinig, feine Säure, salzige Mineralik, Zitrus, Kernobst, leicht vegetabil, nachhaltig*

### **2012 Sauvignon Blanc Element**, Aloisius Hof, Pfalz, Deutschland

- Nase: *vegetabil, zart gewürzig, gelbe Früchte, erdig-mineralisch*
- Mund: *Kohlensäure, schlank, Zitrus, Kernobst, leicht vegetabil, eher eingeschränkte Substanz*

### **Flight 11**

#### **2012 Sauvignon Blanc 500**, von Winning, Pfalz, Deutschland

- Nase: *Holz, Zitrus, Kernobst, Tabak, pflanzlich*
- Mund: *zarte Holzwürze, erdige Mineralik, Zitrus, kernobst, feine Säure, nachhaltig, saftig*

#### **2013 Sauvignon Blanc**, Ataraxia, Hemel-en-Aarde, Südafrika

- Nase: *vegetabil, gelbe Früchte, zarte Würze*
- Mund: *Tabak, leicht bitter, Zitrus, grün, herbe Kräuter, trocknender Gerbstoff*

### **Flight 12**

#### **2012 Sauvignon Blanc Quarz**, Kellerei Terlan, Südtirol, Italien

- Nase: *leicht reduktiv, Jod, Anis, Kernobst, Kräuter, Zitrus*
- Mund: *straff, Zitrus, Kernobst, Kräuter, erdige Mineralik, Schliff, nachhaltig*

#### **2010 Petit Chemarin Sancerre**, Vincent Pinard, Loire, Frankreich

- Nase: *feine Holzwürze, vegetabil, Karamell, leicht buttrig, gelbe Früchte, ein wenig medizinisch*
- Mund: *straff, geradlinig, frische Säure, Zitrus, gelbe Früchte, salzige Mineralik, nachhaltig, kühler Saft*

### **Flight 13**

#### **2012 Sauvignon Blanc Winkl**, Kellerei Terlan, Südtirol, Italien

- Nase: *vegetabil, Minze, gelbe Früchte*
- Mund: *Zitrus, geradlinig, Mineralik, pflanzlich, Kräuterwürze, Schliff, gewisse Kraft*

#### **2012 Nuance Sancerre**, Vincent Pinard, Loire, Frankreich

- Nase: *vegetabil, Mineralik, gelbe Früchte, zarte Kräuterwürze, etwas Butter*
- Mund: *straff, geradlinig, erdige Mineralik, Finesse, Butter, Kernobst, Cassis, saftig*

*nachhaltig, kühl, pflanzlich*

## Flight 14

### 2012 Sauvignon Blanc Reserve, Rings, Pfalz, Deutschland

- Nase: *reduktiv, Kräuter, Zitrus, Kernobst, mineralisch*
- Mund: *schlank, trocken, Zitrus, Mineralik, straff, jung, nachhaltig, etwas Cassis*

### 2011 Cuvée La Joulina Sancerre, Dominique Roger, Loire, Frankreich

- Nase: *Kreide, Kräuter, Zitrus, Kernobst, pflanzlich*
- Mund: *zarte Würze, nussig, ein wenig Karamell, Zitrus, pflanzlich, Kernobst, Mineralik, sehr geradlinig, straff, nachhaltig*

## Flight 15

### 2009 Baron de L Pouilly-Fumé, Ladoucette, Loire, Frankreich

- Nase: *Mottenpulver, Karamell, Nüsse, Nougat, vegetabil, gelbe Früchte*
- Mund: *Naphthalin, bitter, reduktiv, herb, Gerbstoff, medizinal, kraftvoll*

### 2012 Sauvignon Blanc Holzfass, Heiner Sauer, Pfalz, Deutschland

- Nase: *krautig, vegetabil, überlagerte gelbe Früchte, welk-pflanzlich*
- Mund: *herb, Zitrus, erdig, salzig, gelbe Früchte, vegetabil*

## Flight 16



2012 Sauvignon Blanc Ambrosia Reserve, Aloisiushof, Pfalz, Deutschland

- Nase: *etwas Holz, Laub, vegetabil, gelbe Früchte, erdig, Kartoffelschalen*
- Mund: *Zitrus, frische Säure, zarte Holzwürze, kühl, schlank, Mineralik, Paprika*

### 2013 Hochheimer Herrenberg Sauvignon Blanc trocken, Künstler, Rheingau, Deutschland

- Nase: *fein, kräuterige Würze, Limetten, Quitten, Birnen, geradlinig*
- Mund: *Zitrus, vegetabil, Kernobst, geradlinig, nachhaltig, saftig, kühl*

### (Solo-)Flight 17

### 2013 Hallgartener Jungfer Sauvignon Blanc trocken, Stefan Gerhard, Rheingau, Deutschland

- Nase: *grün-pflanzlich, Paprika, gelbe Früchte, Holunder, vegetabil*
- Mund: *gewürzig, etwas medizinal, Kräuter, Eukalyptus, Kernobst, Zitrus, erdig*

## Auswertung und Zusammenfassung

Das Programm war straff und das Tempo entsprechend, so dass wir einigen Weinen vielleicht nicht vollständig gerecht wurden, weil sie zu wenig Zeit bekamen, um sich zu entfalten; ich denke da speziell an den einen oder anderen von der Loire, aus Südtirol und aus Österreich. Ein nicht geringer Teil der Weine war auch zweifellos noch deutlich zu jung, um jetzt zeigen zu können, was wirklich ihnen steckt.



Enttäuschend waren die beiden Silex von Didier Dagueneau in Flight 4. Der Silex ist einer der „Signature Wines“ des Hauses – extrem terroirbetont, und es ist bekannt, dass er viel Zeit und Luft braucht, bis er seine wahre Größe zeigt. Von Kritikern wird er einhellig wegen seiner Tiefe und Komplexität hoch gelobt, und er ist auch noch exorbitant teuer (100 bis 150 Euro pro Flasche). Das alles war für uns jedoch nicht nachvollziehbar angesichts dessen, wie sich die beiden Weine von 2010 und 2001 hier präsentierten; und wir hatten Zweifel, dass lange Belüftung diese zwei Exemplare tatsächlich zum Strahlen gebracht hätte; sie hätten überhaupt erst einmal zum Leben erweckt werden müssen. Doch womöglich haben wir sie wahrhaftig unterschätzt und unzureichend behandelt – selbst wenn genug von uns Erfahrungen mit Naturweinen haben.

Ich jedenfalls habe aus dieser Sauvignon-Blanc-Verkostung vier eindeutige Favoriten (und das hier ist wirklich eine Rangfolge – verbunden mit dem Versuch, den Charakter jedes Weins in einem einzigen Attribut zu erfassen):

1. den **2012er Sauvignon Blanc Fumé von Mosbacher** – wegen seiner Ausgewogenheit;
2. den **2000er Sauvignon Blanc Sanct Valentin von der Kellerei St. Michael-Eppan** – wegen seiner Alterslosigkeit;
3. den **2010er Blanc Pouilly-Fumé von Didier Dagueneau** – wegen seiner Saftigkeit;
4. und den **2013er Hochheimer Herrenberg Sauvignon Blanc trocken von Künstler** – wegen seiner Feinheit.

Gleich danach folgt der herbe, geschliffene 2012er Sauvignon Blanc Sernau von Tement.

Darüber hinaus waren noch mehrere Weine sehr überzeugend und empfehlenswert:

- 2011 Sauvignon Blanc I, von Winning
- 2011 Sauvignon Blanc 500, von Winning
- 2013 Sauvignon Blanc trocken, Weingut am Nil
- 2007 Sauvignon Blanc Montan, Kellerei Tramin
- 2011 Sauvignon Blanc Flora, Kellerei Girlan
- 2010 Petit Chemarin Sancerre, Vincent Pinard
- 2012 Nuance Sancerre, Vincent Pinard
- 2011 Cuvée La Joulina Sancerre, Dominique Roger



Es ist sicherlich am Ende nicht repräsentativ, aber für diese immerhin ziemlich umfangreiche Probe gilt: Die Pfalz, Südtirol und die Loire haben bei Sauvignon Blanc ganz exzellente Qualitäten zu bieten. Auch einige Erzeuger kann bzw. sollte man sich gezielt merken: von Winnig und Mosbacher in der Pfalz, Vincent Pinard, Didier

Dagueneau und Dominique Roger an der Loire sowie durchweg die Südtiroler Genossenschaftskellereien.

Fazit: Der Abend war ebenso lehr- wie genussreich, und der Rahmen und die Herangehensweise an die „Aufgabe“ waren äußerst angenehm. Zum Abschluss stießen wir im kleineren Kreis noch mit zwei exquisiten Winzerchampagnern an: L'accomplie Premier Cru von Savart und Les Beaux Regards Blanc de Blancs von Bérêche & Fils.

Die nächste Veranstaltung dieser Art soll voraussichtlich noch in diesem Jahr stattfinden. Bekäme ich wieder eine Einladung – ich nähme sie mit Vergnügen an. In diesem Sinne: Herzlichen Dank an alle Mitwirkenden und gern bis zum nächsten Mal!