



Hörner Hochstadt (Pfalz)



Der Charakter: Eine aromatische Explosion von Frucht und Würze Der Sauvignon Blanc 2024 ist der Inbegriff von moderner Weißwein-Kultur. Er ist eine der vielfältigsten und vielschichtigsten Rebsorten, die derzeit angebaut werden, und unser Exemplar aus der Pfalz zeigt seine ganze Bandbreite. Im Glas präsentiert sich dieser Wein hellgolden und verspricht mit seinem zarten Mousse pure Eleganz. Er trägt das Profil "AROMATISCH & RASSIG" mit Stolz.

Erleben Sie ein unvergleichliches Duftspiel: Sofort füllen exotische Aromen das Glas und setzen sich am Gaumen fort. Kräftige Noten von süß-säuerlicher Stachelbeere vermischen sich mit der tropischen Süße von Litschi und Ananas. Die Säure von 6,8 g/l verleiht ihm eine elektrisierende Frische und trägt die Komplexität der Aromen. Obwohl er trocken ist (6,3 g/l Süße), besticht er durch eine feinherbe Frucht, die ihm zarte Ecken und Kanten verleiht ein Zeichen für den besonderen, schonenden Ausbau, der dieser anspruchsvollen Rebsorte gewidmet wird. Mit 11,5 % vol Alkohol ist er der dynamische, aufregende Aperitif oder der perfekte Begleiter für besondere Gerichte.

Die Herkunft: Vom Loire-Tal in die Pfälzer Sonne Der Sauvignon Blanc hat eine faszinierende und prestigeträchtige Geschichte, die bis in die besten Weinregionen der Welt zurückreicht. Die Ursprünge dieser edlen Rebsorte liegen im Bordeaux und im Loire-Tal in Frankreich. Dort ist sie bekannt unter dem Synonym "Blanc Fumé" (rauchiger Weißer), eine Anspielung auf die Feuerstein-ähnlichen, mineralischen Noten, die sie in Gebieten wie Pouilly-Fumé entwickelt.

Im Laufe der Jahrhunderte verbreitete sich der Ruf des Sauvignon Blanc von der Alten Welt in die Neue, wo er unter anderem in Neuseeland zu Weltruhm gelangte. Weniger bekannte Synonyme sind in Österreich der Muskat-Sylvaner (eine historische Verwechslung) oder in Norditalien der Sauvignon Giallo. Die moderne Weinkultur hat die Rebsorte jedoch unter dem Namen Sauvignon Blanc weltweit etabliert.

Der Anbau in der Pfalz ist ein Beweis für die Anpassungsfähigkeit und das Potenzial der Rebsorte in deutschen Spitzenlagen. Hier, unter dem Schutz des

Pfälzerwaldes und im warmen Klima, kann der Sauvignon Blanc seine exotische Fruchtigkeit und seine rassige Struktur in einer Weise entwickeln, die das Beste aus beiden Welten vereint: die aromatische Intensität der Neuen Welt und die klare, trockene Eleganz des klassischen europäischen Stils. Unser Sauvignon Blanc trocken ist damit ein Statement des deutschen Weinbaus, das die besonderen Anforderungen an Anbau und Ausbau voll erfüllt.

Für wen dieser Wein gemacht ist: Ihr nächster aromatischer Favorit Suchen Sie nach einem Weißwein, der Sie aus der Monotonie reißt? Dieser Sauvignon Blanc ist die perfekte Wahl, wenn Sie auf der Suche nach Komplexität und Frische sind. Er richtet sich an anspruchsvolle Genießer, die:

- Exotische Frische: Aromen lieben, die über den klassischen Fruchtkorb hinausgehen und Noten von Litschi und Stachelbeere bieten.
- Rassige Struktur: Die Spannung zwischen Säure und Frucht suchen, die den Gaumen wach hält.
- Vielseitigkeit: Einen Wein wünschen, der sowohl als spannender Aperitif als auch als Begleiter von anspruchsvollen Gerichten brilliert. Er ist ein Beweis dafür, dass der deutsche Weinbau im internationalen Vergleich bestehen kann und Weine mit unverwechselbarem Charakter liefert. Lassen Sie sich von der vielschichtigen Natur dieses Weines fesseln.

Speisempfehlung: Ein Begleiter für die anspruchsvolle Küche Die ausgeprägte, würzig-fruchtige Aromatik dieses Sauvignon Blanc macht ihn zum idealen Partner für Speisen, die selbst Charakter besitzen.

Unsere Empfehlungen für den unwiderstehlichen Genuss:

- Kräuterfrische: Gerichte mit frischen Kräutern, insbesondere Koriander oder Thai-Basilikum.
- Ziegenkäse: Ein klassisches Pairing. Probieren Sie ihn zu überbackenem Ziegenkäse mit Feigenmarmelade.
- Fisch: Gebratener Lachs oder ein würziges Ceviche die Säure durchdringt die Textur und reinigt den Gaumen.
- Gemüse: Spargel- oder Artischocken-Gerichte. Serviertemperatur: Am besten eiskalt bei 8-10°C genießen, um die rassige Frische zu maximieren.



Weingut Hörner

Edesheimer Weg 14
76879 Hochstadt

Tel: +49 (0)6347-3181935
Fax: +49 (0)6347-3181941
service@weingut-hoerner.de
www.weingut-hoerner.de