



WEINGUT

st. georgenhof

B I L L I G H E I M - I N G E N H E I M



2022

Springbok



Dieses Weisswein-Cuvée aus 50% Sauvignon Blanc und 50% Chenin Blanc überrascht und fasziniert von Anfang an wie ein junger Springbok in der Savanne. Sie ist eine Hommage an meinen Vater Klaus Fischer und seine grosse Leidenschaft für Südafrika. Nach konsequenter Ertragsreduzierung auf 40hl/ha, schonender Traubenverarbeitung und 24 Stunden Maischestandzeit wurde dieser grosse Wein erst 6 Monate im Edelstahltank und dann 2 Monate im zweitbelegten Tonneau ausgebaut. Der Springbok zeigt sich mit einem satten Sommergelb auf der Lichtung. Dann setzt er zum grossen Sprung an: ein graziler Duft nach jungem Südpfälzer Weinbergspfirsich, Aprikose und Holunderblüte verschmilzt im Mund mit Aromen von frischer Quitte, Stachelbeere und Honigmelone. Eine raffinierte, spielerische und saftige Säure trägt den Wein mit grosser Leichtigkeit und verbindet ihn mit einer sehr reizvollen Aromenvielfalt.

Der Springbok hat einen sehr eleganten Körper, grazil, unaufdringlich muskulös mit einer ausdauernden Spannung. Eine harmonische und balancierte exotische Schönheit, die im Absprung mit feinen Argumen überzeugt und mit Fernweh in Erinnerung bleibt. Dieser Wein offenbart sich in seiner vollen Geschmacklichkeit bei einer Trinktemperatur von 10-12 Grad Celsius. Ein facettenreicher und charaktvoller Wein mit perfekt integrierter, filigranen Holznote. Er ist ein exzellenter Essensbegleiter und passt

perfekt zu Maispoularde mit Romanesco und

Erdnusscrumble dazu Jasminreis und

Mandarinen-Chutney.

KLASSIFIKATION
Lagenweine

ART.-NR.
111

INHALT
1500 ml

ALKOHOL
12,9 % vol

SÄURE
5,8 g/l

RESTSÜSSE
3,0 g/l

