WEINGUT

st. georgenhof

BILLIGHEIM-INGENHEIM

2024
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 und gleichzeitig ausdrucksstarken 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 charaktervoller 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.
11

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,0 % vol

SÄURE
6,0 g/l

RESTSÜSSE
2,9 g/l

Weingut St. Georgenhof - St. Georgenhof - D-76831 Billigheim-Ingenheim - Geschäftsführer: Christine und Marcel Fischer
Tel +49 (0) 6349 6382 - Fax +49 (0) 6349 962097 - info@st-georgenhof.de - www.st-georgenhof.de