

# mein Ländle

Die schönsten Seiten  
Baden-Württembergs

## Herkunft unbekannt

Gerätselt wird immer noch, ob der Sauvignon blanc seine Heimat an der Loire oder im Bordelais hat. Als gesichert gilt, dass er spätestens im 18. Jahrhundert in Bordeaux mit dem Cabernet franc zusammenkam und daraus der Cabernet Sauvignon entstand. In Südwestfrankreich wurde er in den Rebbergen gemischt mit dem Sauvignon Vert (alias Sauvignonnasse) angebaut. Letzterer fand auch einige Verbreitung in Chile – wobei er lange nicht die Frische und Frucht des „Sauvignon blanc“ aufweist. Heute achten die Winzer bei den Neubestoc-

kungen sehr genau darauf. Eine weitere Variante ist der Sauvignon gris, der würziger ausfällt, zu geringeren Erträgen neigt und meist mehr Alkohol mitbringt. Ganz selten ist der Sauvignon rosé anzutreffen.

Übrigens: Der Sauvignon blanc gehört in Deutschland nicht zu den Neueinführungen. Bis zum Zweiten Weltkrieg wurde er unter der Bezeichnung Muskat-Silvaner angebaut, wie zum Beispiel in Pfaffenweiler. Nach dem Krieg wollte man die „Franzosenrebe“ so schnell wie möglich loswerden.

eher schlank, erinnert an Kräuter und hat feine Zitrusnoten. Neuseeland wiederum, wo immerhin 70 Prozent der Rebflächen mit Sauvignon blanc bestockt sind, wartet mit sehr parfümierten Weinen auf, die sehr stark an grüne Paprika und Cassis erinnern. Zu guter Letzt werden auch die Sauvignon-blanc-Weine aus der Steiermark zu den besten der Welt gezählt. Diese wiederum sind vor allem für ihr Bukett von Roten und Schwarzen Johannisbeeren bekannt. – Und bei uns im Ländle?

Bei uns sind alle diese Typen zu finden. Vieles hängt natürlich vom Zeitpunkt der Lese ab. Werden die Trauben im frühen Herbst gelesen, dominieren die grünen Aromen, die mitunter an Brennnessel und Stachelbeeren erinnern. Wenn die Trauben später gepflückt werden, fehlt den Weinen oft die exotische Frucht, und sie wirken manchmal fast langweilig. Aber das Thema ist natürlich viel komplexer,



Unter badischen Sauvignon-blanc-Reben

**2016er Markgräflerland Sauvignon blanc trocken, Weingut Martin Waßmer, Baden**  
Klarer, fruchtiger und strahlender Wein. Ob Rote Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Limette, Grapefruit – Frucht pur. Mit Luft bekommt er etwas Rauchiges, an Feuerstein erinnernd. Alles was er im Duft verspricht, hält er auch am Gaumen.  
0,75 l, 9,50 Euro

Weingut Martin Waßmer  
Am Sportplatz 3  
79189 Bad Krozingen-Schlatt  
Telefon: 07633 15292  
www.weingut-wassmer.de



## 2012er Sauvignon blanc Vogel-frei trocken, Holzfass, Weingut Siegloch, Württemberg

Schon in der Farbe zeigt er sich in kräftigem Gelbgold mit grünen Reflexen. Im Duft erinnert er an Paprika, Gewürze und Sandelholz. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll, komplex und reich. Er bleibt außerordentlich lange im Nachhall.  
0,75 l, 16 Euro

Weingut Siegloch  
Albertviller Straße 51  
71364 Winnenden  
Telefon: 07195 177120  
www.weingut-siegloch.de

Im Weingut der Brüder David und Markus Siegloch



Das Winzerpaar Susanne und Berthold Clauß

**2016er Nacker Sauvignon blanc trocken, Weingut Clauß, Baden**  
Der Duft des gelbgold leuchtenden Weines ist überwältigend. Maracuja, Ananas, Schwarze Johannisbeeren und Stachelbeeren dominieren. Dabei wirkt er auch prickelnd, mit „Grip“, und wie Pfirsichnektar mit Papaya.  
0,75 l, 15 Euro

Weingut Clauß  
Obere Dorfstraße 39  
79807 Lottstetten-Nack  
Telefon: 07745 5492  
www.weingutclaus.de

