

Knewitz

Sauvignon Blanc 2024



RHEINHESSEN

BIO

VDP

Art. Nr.	2603
Rebsorten	100% Sauvignon Blanc
Alkohol	12,5 % Vol.
Anbaugebiet	Rheinhessen
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Selektive Handlese im September 2024. Schonende Pressung, Spontangärung und Reife im Edelstahltank sowie im Holzfass bis zur Abfüllung im März 2026.

Lage

Junge Reben im Appenheimer Daubhaus und Appenheimer Drosselborn. Böden: Weißer Kalkstein und kalkiger Lehm.

Verkostungsnotiz

Das Bukett ist intensiv und geprägt von fruchtigen Noten, gespickt mit kräutrigen Aromen. Es zeigen sich dezente Aromen von Stachelbeeren und grünem Apfel, aber auch exotische Nuancen, die an Guave und Honigmelone erinnern. Hinzu kommen Noten von frisch gemähten Wiesenkräutern und Anis. Der Wein verfügt über eine knackig frische Säure und eine animierende Phenolik, was zum betont trockenen Charakter beiträgt.

Das Weingut

Der Familienbetrieb in Appenheim im Norden Rheinhessens wird seit 2010 von Tobias Knewitz geführt. Fünf Jahre später sind Tobias' Ehefrau Corina und sein Bruder Björn ebenfalls in den Betrieb eingestiegen. Gemeinsam bewirtschaften sie seitdem eine 25 ha große Rebfläche, unter anderem bestehend aus der VDP.GROSSEN LAGE HUNDERTGULDEN, die in unmittelbarer Nähe des Weinguts am Westerberg liegt. Dabei handelt es sich um ein prähistorisches Korallenriff, weshalb der Boden von wasserführenden Kalksteinschichten durchzogen ist. Das Wechselspiel aus kühlen Westwinden und der warmen Exposition sorgen für eine sehr lange Vegetationsphase. So entstehen elegante und druckvolle, vom Kalkstein geprägte Rieslinge und Weine mit der typischen "Knewitz-Würze". Hinzu kommt die Lage STEINACKER als neu aufgenommene VDP.GROSSE LAGE. Mit ihrer Arbeit in Weinberg und Keller beweisen die Brüder Knewitz, dass sie mit ihren Weinen nahezu detailversessen, kompromisslos und konsequent nach Top-Qualitäten streben. Besonders hervorzuheben ist die Tatsache, dass die Brüder Knewitz neben dem Weinbaubetrieb zusätzlich noch die Rebschule des Vaters fortführen.

