

Tannenberg DOC

 2024, 750 ml Italien, Südtirol 9951041269 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.9 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Zum jetzigen Zeitpunkt, wenn möglich dekantieren und nicht zu kalt aus einem Burgunderglas genießen.



Frittierte Polenta Bällchen mit Parmesan und Kräuter (vegetarisch)

Seeteufel gegrillt auf Paprika-Risotto

Kassler Braten mit Grünkohl im Filoteig mit Ananas Chutney

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.11.2025

Lage und Boden:

Lieben Aich in Terlan, ein Südwesthang auf 300 Metern Meereshöhe mit mildem, luftigem Mikroklima und wasserdurchlässigem, sandigem Lehm auf Porphyerverwitterungsgestein, der Boden mit der größten Mineralstruktur im Weingut.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration zwölf Stunden auf der Presse, um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte im Holzfass, spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des zehnmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Farbe:

Helles, funkelndes Goldgelb.

Nase:

Der 2024er Sauvignon Blanc Tannenberg duftet intensiv nach Grapefruit, Holunderblüte und Holunderholz. Mit dem nötigen Sauerstoff treten exotische Anklänge von Mango, Papaya und grüner Stachelbeere hinzu. Begleitet wird das Ganze von einer eindringlichen Mineralität, die an nassen Stein erinnert und ihm eine gewisse Kühle und angenehme Rauheit verleiht. Sehr schöner animierender Wein mit brillanter Frische.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich ganz von seiner mineralischen Seite, angenehm trocken verspürt man die steinigen Aromen der Nase, intensiv auf der Zunge. Durch den salzigen mineralischen Charakter, seine anregende Säurestruktur und den Gripp des Gerbstoffes ist er der perfekte Begleiter zu herzhaften Zubereitungen im Bereich Fisch, Fleisch und zu intensiven Gemüsegerichten.