



WINZEREI « ZUR METZG »

SAUVIGNON BLANC – METZGERMEISTER PRIVATE RESERVE

In einem tiefen Zitronengelb mit smaragdgrünen Reflexen fließt der Winzerei Zur Metzg Metzgermeisters Private Reserve Sauvignon Blanc ins Weinglas. Trinkt sich schon gut. Hat aber Entwicklungspotenzial. Empfehlung: jetzt einkaufen und noch einige Jahre liegen lassen.



Gebindecode	Karton à 6 Fl.
Produzent	Winzerei «Zur Metzg»
Herkunftsland	Schweiz
Region	AOC Zürich
Vol. %	13%
Volumen	75 cl
Jahrgang	2018
Serviertemperatur	6° - 11°
Passt zu	Asiatische Gerichte, Süsswasserfisch, helles Fleisch
Schwere	
Lagerfähigkeit	Lange Lagerfähigkeit (5-8 Jahre & länger)
Traubensorte	Sauvignon Blanc
Auszeichnungen	

Degustationsnotiz

Tiefes Zitronengelb mit grünen Reflexen. An der Nase zunächst etwas zurückhaltend. Dann grüne und gelbe Äpfel, Pfirsich, reife Zitrone, Quitte, Brioche, nasser Stein. Im Gaumen frisch, reife Früchte vom Pfirsich, gelbe Stachelbeere und überreife, süssliche Zitrone. Cremig zarter Schmelz, hohe Säure, zarte Eichennote, wunderbare etwas salzige, mineralische Noten. Langer fruchtiger, mineralischer Abgang.

Vinifikation / Hintergründe

Wie alle Metzgermeister private Reserve-Weine reifte auch der reinsortige Sauvignon Blanc zu 2/3 in einem neuen französischen Holzfass und zu 1/3 im Edeltank. Die Fassreifung erfolgte 8 Monate in Pièces (228 Liter). Im heutigen Sprachgebrauch bezeichnet man zwar Barrique oft allgemein als Begriff für Eichenholzfässer, jedoch ist beim 228 Liter-Fass das Burgundermass gemeint, während es sich bei 225 Litern um das schlankere Bordelaiser Barrique handelt.