

# 2019 Kaitui Sauvignon Blanc trocken

## Weingut Markus Schneider, Ellerstadt



**12,90 €**

Auch der neue Jahrgang ist wieder sehr gut gelungen. Frisch, fruchtig nach Stachelbeere und exotischen Früchten. Wieder sehr lecker!

### **Weinbeschreibung**

Markus Schneider und sein Sauvignon Blanc sind ein echtes Erfolgsgepann. Schon der Name ist besonders. In Neuseeland, der überseeischen Heimat des Sauvignon, ist KAITUI das maorische Wort für Schneider. Das wichtigste: der Wein ist einfach gut. Markus Schneider baut die Trauben in hoch gelegenen kühlen Lagen auf Kalksteinboden an. Das hat enormen Einfluss auf die exotische Fruchtprägung des Weins. Mit seinem hocharomatischen Bukett steht er seinem Pendant aus Neuseeland in nichts nach. Nicht umsonst der am besten verkaufte Sauvignon Blanc aus Deutschland.

### **Verkostungsnotiz**

Der Sauvignon Blanc Kaitui von Markus Schneider aus der Pfalz präsentiert sich in einem satten Gelbgrün. Das intensive Bukett schöpft aus dem Vollen. Die Nase erschnuppert kräftige Aromen von Stachelbeere, Kiwi und Grapefruit. Leicht kräuterwürzige Nuancen von wilden Gräsern geben dem Wein Charakter. Am Gaumen ist der Sauvignon Blanc frisch und fruchtbetont mit knackiger Säure, guter Balance, Rasse und Finesse. Hält sich lange in Erinnerung.

Ideal zur asiatischen Küche, Fisch oder im Sommer auf der Terrasse.

## Was hat der Kaitui Sauvignon Blanc mit Neuseeland zu tun ?

Auch hier herrscht ein eher kühleres Klima, Stichwort "**cool climate**". Dieses Klima beeinflusst die Aromaprägung deutlich. Je länger Sauvignon Blanc am Stock hängt, umso höher wird das Mostgewicht und es steigt die Säurereduktion. Die Trauben verlieren aber auch ihr typisches Sortenaroma. Deshalb versucht man, den Sauvignon Blanc auch schon so früh wie möglich zu lesen. Die typischen Aromen wie Stachelbeere, Grapefruit, Cassis oder Maracuja entstehen durch schwefelhaltige Aromastoffe. Schwefelhaltige Aromastoffe beginnen aber in Verbindung mit Sauerstoff an zu oxidieren und ihren "Geschmack zu verlieren". Darum verwendet auch Markus Schneider bei seinem Sauvignon Blanc Kaitui Trockeneis bei der Lese. Die Trauben des Sauvignon Blanc aus der Pfalz werden sogleich nach dem pflücken mit Trockeneis bedeckt, das den Sauerstoff der Umgebungsluft von den Trauben fernhält. So bleiben die **typischen Sauvignon Blanc Aromen** auch für den Kaitui erhalten. So ähnelt der Weißwein aus der Pfalz seinen Vorbildern in Übersee. Kaitui sei dank.

## So schmeckt der Kaitui Sauvignon Blanc

Im Markus Schneider Kaitui Sauvignon Blanc findet man sowohl **frische und gedeckte Fruchtaromen** gepaart mit einem Schuss Säure, die den Weisswein lang am Gaumen verweilen lassen. **Grüner Paprika, Stachelbeere und Grapefruit** sind die vorherrschenden Aromen. Die spürbare Säure macht den Weisswein aus der Pfalz **frisch und lebendig**. Der Sauvignon Blanc Kaitui "klebt" auch noch nach Minuten im Gaumen und erinnert an den einst so köstlichen Schluck.

## So macht Markus Schneider den Sauvignon Blanc

Der Sauvignon Blanc Weinberge von Markus Schneider stehen überwiegend in höheren Lagen und meistens auf kalkgeprägtem Untergrund. Die Trauben werden bei Markus Schneider in unterschiedlichen Reifegraden geerntet. Warum ? Beim Sauvignon Blanc ändert sich die Aromatik je nach Reifegrad der Trauben. Frühreife Trauben entwickeln die typisch fruchtigen Aromen nach Stachelbeere und exotischen Früchten. Vollreife Trauben haben eher einen Hang zu den vegetabilen Aromen wie Paprika. Markus Schneider bevorzugt hier einen Mix der Aromen um den Kaitui Sauvignon Blanc interessanter zu machen. Der Kalksteinboden ist für die Mineralität des Sauvignon Blanc verantwortlich. Die Trauben werden schonend gelesen und sogleich mit Trockeneis überzogen, um den Sauerstoff von den Trauben fernzuhalten. In Ellerstadt angelangt werden die Trauben schonend gepresst und danach sofort von der Maische getrennt. Danach vergärt Markus Schneider den Kaitui Sauvignon Blanc temperaturkontrolliert und lässt ihn im Stahltank reifen. Im März/April des nächsten Jahres wird er abgefüllt und kommt in den Verkauf.

## Gibt es Alternativen zum Kaitui ?

Wenn der Kaitui im Weingut mal wieder ausgetrunken ist gibt es Alternativen bei Markus Schneider. Der Kaitui Fumé ist ebenfalls ein 100%tiger Sauvignon Blanc. Allerdings reifte dieser im Holz. Der Sauvignon Blanc ist etwas kräftiger und komplexer in der Struktur. Der Fumé ist sozusagen die Selektion des normalen Kaitui. Der Hullabaloo wäre auch noch eine Alternative. Dies ist aber kein reinsortiger Sauvignon Blanc. Sondern ein Cuvée aus Sauvignon Blanc und Viognier. Wobei der Sauvignon Blanc überwiegt. Klar, die drei Weißweine aus der Pfalz schmecken natürlich verschieden, sind aber doch miteinander verwandt. Einen Versuch ist es auf jeden Fall wert.