



Sauvignon Blanc – Wunderbare Vielfalt

Sauvignon Blanc österreichischer Prägung ist eine einmalige Mischung zwischen ausgeprägter Fruchtigkeit, ausgeprägter Säurestruktur, dezent vegetalen Anklängen und, kommt der richtige Boden dazu, eleganter Mineralik. Im Gegensatz zu früheren Jahren, als vor allem die grasige, an grüne Paprika erinnernde Variante geschätzt wurde, tendiert man seit einigen Jahren zur fruchtigeren Stilistik: Im Duft erinnert er an Hollunderblüten, und er schmeckt ausgeprägt nach Stachelbeeren und weißen Ribiseln. Welchen dieser beiden Grundstilistiken man auch bevorzugt, Sauvignon Blanc glänzt immer mit eleganter Pikanz, weshalb Weine dieser Rebsorte hierzulande aromatisch und frisch wirken.

Sauvignon-Blanc-Hochburg ist die Steiermark, wo mehr als 50 Prozent der österreichweiten Sauvignon-Bestände von insgesamt etwas mehr als 300 Hektar zu finden sind. Aber auch aus Niederösterreich (Carnuntum), sowie aus dem Burgenland, (Leithagebirge und Neusiedler See Hügelland), kommen beeindruckende Vertreter dieser alten Rebsorte, die hierzulande bereits vor 100 Jahren bekannt war. Vor allem in den letzten Jahren wurde angesichts der Beliebtheit der Sorte und des für sie ausgesprochen günstigen Klimas verstärkt Sauvignon Blanc ausgepflanzt.

Sauvignon Blanc fühlt sich grundsätzlich in kühleren Gebieten wohl, aber er braucht Sonne, um diese intensive fruchtige Aromatik ausbilden zu können, weshalb die Südsteiermark geradezu ideale Bedingungen bietet. Auf kalkigen Böden, Schiefer oder Feuerstein bringt er Weine mit eleganter Mineralik hervor. Er treibt vergleichsweise spät aus und wird dafür früh reif, ein weiterer Aspekt, weshalb er in sich für weniger warme Gebiete sehr gut eignet. Eine langsame, kontinuierliche Reife am Stock wirkt sich höchst positiv auf die Intensität der Aromen aus. Die beiden Aromaausprägungen „grün-vegetal“ oder „fruchtiger Typ“ können durch gezielte Laubarbeit und die Wahl des Lesezeitpunktes sehr gut beeinflusst werden.

Sauvignon Blanc ist ein Global Player. Er ist in der Alten Welt aber auch in anderen Kontinenten angesiedelt. Bekannte Exemplare dieser Gattung kommen aus Neuseeland oder aus den kühleren küstennahen Regionen Chiles. Sauvignon Blanc findet man auch in Südafrika, eine interessante Spielart kommt auch aus dem innerspanischen Gebiet Rueda rund um Valladolid.

Im Gegensatz zu anderen Regionen der Weinwelt, setzt man in Österreich vor allem auf den klassischen Ausbau imahltank. Falls Holz zum Einsatz kommt greifen Österreichs Winzer vorwiegend auf große Holzfässer zurück. Barriqueausbau findet man eher selten. Je kühler vergoren wird, desto exotischer und intensiver werden Fruchtaromen wie Lychee und Limetten. Sauvignon Blanc, früher auch als Muskat-Sylvaner bezeichnet, kommt in Österreich vor allem reinsortig in die Flasche. Seit kurzem ist er auch als Verschnittpartner in den vielen duftigen Sommercuvées zu schmecken, wenn auch dort wegen seiner hohen Intensität nur in kleinen Anteilen.

Sauvignon Blanc wird eher jung getrunken, kann sich aber bei gezielter Ausbauweise oder als Süßwein sehr langlebig präsentieren und eignet sich besonders gut zu leichter asiatischer Küche.