Kurzantwort-Frage: Sauvignon Blanc

TEIL 1. Casablanca in Chile ist bekannt für seinen Sauvignon Blanc

a.) Erklären Sie, wie die Klimafaktoren im Casablanca Valley den Weinstil des Sauvignon Blanc beeinflussen. **3 Punkte**

Der Humboltstrom bringt kaltes Wasser aus der Antarktis an die Küste von Chile. Dank den westlichen Winden verfügt das küstennahe Casblanca Valley daher über ein sonniges aber recht kühles Klima. Auch die Morgennebel tragen zur Abkühlung der Reblagen bei. Casablanca Sauvignon Blanc zeigt daher immer eine kräftige Säure, einen leichten bis mittleren Körper und einen mittleren Alkohol.

b.) Welche Aromen zeigt ein typischer, junger Casablanca Sauvignon Blanc? **3 Punkte**

Dank dem kühlen Klima und den ausgeprägten Tag-Nacht-Unterschieden ist die Aromatik ausgeprägt mit kräuterwürzigen Aromen nach Spargel, Gras, Stachelbeere, Grapefruit, Limette, Passionsfrucht und Holunderblüte.

c.) Welche Optionen wählt ein Produzent in Casablanca bei der Weinbereitung, um einen typischen Sauvignon Blanc zu erzeugen? Erklären Sie jeweils weshalb. **10 Punkte**

	Option bei der Weinbereitung	Begründung dafür
1	Dosierter Einsatz von SO_2 während dem ganzen Weinbereitungsprozess	Die delikaten fruchtigen und floralen Aromen können sonst oxidieren und verloren gehen.
2	Kurzer Schalenkontakt auf der Maische vor der Gärung	Damit können zusätzliche Aromastoffe extrahiert werden
3	Der Most muss vor der Gärung gut vorgeklärt werden	So kann der Winzer verhindern, dass neben den reinen Fruchtaromen unerwünschte Noten entstehen.
4	Kühle, streng kontrollierte Gärung	Kühle Gärtemperaturen betonen die erwünschten, fruchtigen Aromen.
5 *	Verhindern des biologischen Säureabbaus durch Sterilfiltration	So bleibt die reine Fruchtaromatik und die charakteristische Säure erhalten.

Weitere Punkte: Gärung und Ausbau in Edelstahl, Verwenden von speziellen Kulturhefen, vollständige Vergärung…

TEIL 2: In Bordeaux wird Sauvignon Blanc zusammen mit zwei anderen Sorten auch für die Erzeugung hochklassiger Süssweine verwendet

a.) Nennen Sie die beiden anderen Rebsorten und beschreiben Sie deren Rolle im Cuvée. — **4 Punkte**

Neben Sauvignon Blanc werden in Bordeaux-Süssweinen auch die Sorten Sémillon und Muscadelle verwendet.

Sémillon bringt als Hauptsorte Körperfülle und viel Zucker, da sie sehr anfällig auf Botrytis ist.

Muscadelle wird nur in kleinen Mengen zugegeben. Sie steuert vor allem intensive Aromen nach Trauben und Blüten bei.

b.) Welche beiden Appellationen sind bekannt dafür, dass sie die besten Bordeaux-Süssweine hervorbringen. — **2 Punkte**

Die besten Süssweine stammen aus den beiden Appellationen Sauternes und Barsac im Süden des Graves-Gebiet. Hier herrschen dank Morgennebel und sonnigen, oft windigen Nachmittagen die besten Bedingungen für das Auftreten der Edelfäule (Botrytis Cinerea).

c.) In welchem Verhältnis sind die drei Rebsorten in einem typischen Süsswein aus Bordeaux in etwa verschnitten? — **2 Punkt**

Sémillon ist mit rund 75 – 80 % Anteil die Hauptsorte für Bordeaux-Süssweine.

Sauvignon Blanc macht rund 20 - 25 % aus Muscadelle als Ergänzungssorte noch 0-etwa 5 %.

© académie du vin 2016-19