

Mulderbosch Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Mulderbosch
Art. Nr.: 605.121

Herkunftsland: Südafrika
Region: Stellenbosch



Weingut / Erzeuger

Mulderbosch Vineyards gehört seit 1989 zu den prägenden Weingütern Südafrikas und steht für einen eigenständigen, qualitätsorientierten Stil, der die moderne Entwicklung des Landes maßgeblich mitgeprägt hat. In einer Phase des internationalen Neuanfangs setzte Mulderbosch früh auf Präzision, Innovationsfreude und klar definierte Herkunftsprofile und etablierte sich so als feste Größe weit über Südafrika hinaus.

Die Heimat des Weinguts ist Stellenbosch, eine der renommiertesten Weinregionen der südlichen Hemisphäre. Alte Böden, vielschichtige Terroirstrukturen und der kühlende Einfluss der False Bay prägen die Weinberge, die nur rund 13,5 Kilometer vom Atlantik entfernt liegen. Diese Nähe zum Ozean sorgt für Frische, lebendige Säure und eine langsame, gleichmäßige Reife der Trauben - zentrale Elemente des Mulderbosch-Stils. Bewirtschaftet werden rund 71 Hektar eigener Weinberge, ergänzt durch ausgewählte Partnerflächen mit identischen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards.

Jeder Arbeitsschritt folgt dem Anspruch, einen klaren Abdruck zu hinterlassen - im Wein wie in der Marke. Das markante rote Siegel mit dem "M" steht dabei für Stiltreue, Wiedererkennbarkeit und das Qualitätsversprechen des Hauses. Geprägt wird dieser Abdruck im Keller durch Henry Kotzé, der Holz und Edelstahl gezielt einsetzt, um Herkunft und Jahrgang präzise herauszuarbeiten. Ganz im Sinne des Leitsatzes "We don't just make wine. We make our mark - every day, everywhere." wird dieser Anspruch konsequent umgesetzt.

Unter der Leitung des gebürtigen Stellenboschers entstehen Weine, die Balance, Trinkfluss und gastronomische Vielseitigkeit vereinen. "Ein guter Mulderbosch-Wein soll am Tisch funktionieren", sagt Kotzé. "Er darf selbstbewusst sein, aber nie laut - er soll begleiten, nicht dominieren." Eindrucksvolle Weine für das Regal und die Weinkarte.

Beschreibung

Ein Teil des Weins reifte neun Monate auf der Feinhefe in neutralen 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche, was Textur und Tiefe verleiht, ohne die aromatische Klarheit zu überdecken. Der Jahrgang 2025 verbindet lebendige Säure, reife Frucht und ausgeprägte Mineralität zu einem strukturierten, lagerfähigen Sauvignon Blanc mit klarer Stellenbosch-Prägung.

Farbe: zitronengelb
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Charakteristik: zum Auftakt zeigt sich ein klares Aromenspiel aus Stachelbeere, schwarzer Johannisbeere, Limettenschale und weißem Pfirsich, ergänzt durch tropische Noten von Melone und Guave sowie feine kräuterwürzige Fynbos-Anklänge und einen mineralischen Ton, auf der Zunge entfaltet sich eine präzise Struktur mit knackiger Säure, reifer Frucht, floralen Akzenten, feinem salzigen Faden und dezenter Cremigkeit aus dem Hefelager, im Finale bleibt der Wein fokussiert und frisch, mit mineralischer Spannung und harmonischer Balance

Ausbau:

Liefereinheit:

Analyse

| | |
|----------------|-------------|
| Alkoholgehalt: | 13,5 % vol. |
| Restzucker: | 2,7 g/l |
| Gesamtsäure: | 5,8 g/l |

Gastromische Empfehlungen

Hervorragend zu Ceviche vom Kabeljau oder Seeteufel mit Limette und Kräutern, da Säure und Mineralität die Frische des Gerichts unterstreichen. Ebenso passend zu Spargel mit Zitronen-Hollandaise oder einem Salat aus Fenchel, Gurke und Ziegenkäse, der die Kräutrigkeit und Salzigkeit des Weins aufgreift.

Stand: 13.06.2026 04:09 Uhr