

SoMa 2022

Wie aus einer Schnapsidee ein Herzensprojekt wird.

Sophie und Maxi – die Sommerkinder.

Die Geschichte

Nach der Entdeckung des Sommerbiers begann für Sophie und Maxi die Überlegung ein eigenes Bier zu kreieren, weil es mit einem Wein aber plausibler schien, starten sie doch erstmal damit. SoMa – phonetisch wie der Sommer, ist ganz gewollt ein etwas anderer Sauvignon Blanc.

Das Geburtsjahr

2022 dauerte der Winter in Wien besonders lang an. Der späte, aber schnelle Austrieb sorgte dafür für eine frühere Blüte Mitte Juni unter idealen Bedingungen. Auch das Sommerwetter war traumhaft, was leider vereinzelt zu Trockenschäden führte. Der August startete etwas kühler und erfreulicherweise niederschlagsreicher. Zur Lese hin wurde das Wetter immer unbeständiger. Am 17. September 2022 wurden die Sauvignon Blanc-Trauben für den SoMa per Hand mit viel Sorgfalt gelesen.

Die Wurzeln

Die Trauben für diesen SoMa kommen aus einem kleinen Weingarten, der gerade in Bio-Umstellung ist. Er befindet sich hinterm Senderparkplatz in der Riede Wiesthalen in Stammersdorf am Wiener Bisamberg. Die Wurzeln der Reben wachsen in tiefgründigem, kalkreichem Löss- und Lösslehm-Böden.

Die Entstehung

Nach der Lese kamen die Trauben für kurze Zeit ins Kühlhaus zum Akklimatisieren. Dann wurden sie gerebelt und in die pneumatische Presse gepumpt. Nach einer kurzen Maischestandzeit wurden die Beeren abgepresst und kamen zuerst in einen kleinen Edelstahltank damit sich die ersten Sedimente ablagern. Am nächsten Tag wurde er per Schwerkraft in ein Doppelbarrique umgesiedelt, wo er dann spontan vergoren wird. Maxi kümmerte sich schließlich um regelmäßige Bâttonage und Kontrollverkostungen. Etwa ein Jahr später wurde er leicht filtriert abgefüllt.

Das Look & Feel

Farblich glänzt der Wein im hellen Gelbgrün. Glas klar. Die Nase erfreut sich über den leicht floralen und tropischen Duft mit Noten von Pfirsich und Passionsfrucht. Am Gaumen feine Holzwürze, mineralisch und lebendig mit gelbfruchtigem Abgang.

Die Empfehlung

Der SoMa ist ein feiner Speisenbegleiter, besonders cool zu Pasta, Fisch und Meeresfrüchten.