

Projektwein: #1  
erstmaliger Jahrgang: 2022

aktueller Jahrgang: 2023  
abgefüllte Flaschen: 522



## DIE GESCHICHTE

Voller Tatendrang entschlossen Sophie und Maximilian Ende 2021, frisch nach Sophies Matura, ein erstes eigenes Projekt zu starten. Ein Wein soll es sein. Als ihre Eltern ihnen einen kleinen Weingarten überließen, waren sie begeistert – bis sich herausstellte, dass dort Sauvignon Blanc wächst. Nicht ihre Lieblingsrebsorte, doch sie machten das Beste daraus und vinifizierten ihn gewollt etwas anders. Weg vom Primäraroma – soweit, dass man sich manchmal fragt, ob das überhaupt noch Sauvignon Blanc im Glas ist. Wer sich über den Namen wundert, den darf man erinnern, dass **S**ophie und **M**aximilian dieses Projekt initiiert hatten. Als i-Tüpfelchen klingt SoMa wienerisch-phonetisch wie „Sommer“ und passt wunderbar zu seinem Pendant „KaSoMa“.

## DAS GEBURTSJAHR

Auch 2023 dauerte der Winter in Wien besonders lang an. Der späte, aber schnelle Austrieb sorgte dafür für eine rasche Blüte Mitte Juni unter idealen Bedingungen. Der anschließende Sommer war etwas durchwachsen und brachte ungewöhnlich kühle Temperaturen. Im September gab es dann wieder Bilderbuchwetter, das die Trauben wunderbar auf die Lese vorbereitete. Am 16. September 2023 wurden die Sauvignon Blanc-Trauben für den SoMa mit viel Sorgfalt per Hand gelesen.

## DER WEINGARTEN

Der Sauvignon Blanc für diesen SoMa kommt aus einem kleinen Bio-Weingarten hinter dem Senderparkplatz in der Riede Wiesthalen in Stammersdorf am Wiener Bisamberg. Die 2006 gepflanzten Reben wurzeln in tiefgründigem, kalkreichem Löss- und Lösslehm-Böden.

## DIE KELLERARBEIT

Nach der Lese kamen die Trauben für kurze Zeit ins Kühlhaus zum Akklimatisieren. Dann wurden sie gerebelt und in eine pneumatische Presse gepumpt. Nach einer kurzen Maischestandzeit wurden die Beeren sanft abgepresst und kamen zuerst in einen kleinen Edelstahltank damit sich die ersten Sedimente ablagern. Am nächsten Tag wurde der Most per Schwerkraft in ein Doppelbarrique umgesiedelt – 450 Liter, französische Eiche, gebraucht. Dort vergärt er spontan und genießt die Zeit auf der Hefe. Etwa ein Jahr später wurde er leicht filtriert abgefüllt.

## DIE BESCHREIBUNG

*„Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Stachelbeeren, ein Hauch von Grapefruit, zarter Holzkuss, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, feine Pfirsichfrucht, dezente Säurestruktur, weiße Frucht im Nachhall, zitroniger Touch, bleibt haften, ein dezenter Speisenbegleiter.“* – Peter Moser, Falstaff

## DIE EMPFEHLUNG

SoMa ist ein ganz feiner Speisenbegleiter, besonders cool zu Meeresfrüchte-Pasta mit cremiger Sauce, Spargel-Risotto, Zitronenhendl oder Wiener Schnitzel.

**DAS TECHNISCHE** Alkohol: 13,0 %-vol Zucker: 1,0 g/l Säure: 6,9 g/l Diam-Kork