

# RIED FLAMBERG Sauvignon Blanc 2011



Die kühle Lage Flamberg brachte im heißen Weinjahr 2011 einen spannenden, vielschichtigen Wein mit großer Lebendigkeit hervor.

In der Nase rauchig, zart nach Brennnessel, Grapefruit und Cassis. Am Gaumen saftige, gelbe Frucht und feine Zitrusnoten, elegantes Säurespiel und mineralischer Nachhall.

Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	5,5 g/l

#### Herkunft

Der Flamberg ruht auf einem mächtigen Korallenriff, das sich vor 15 Millionen Jahren im Urmeer gebildet hat, auch im Oberboden findet man versteinerte Muscheln. Der Weinberg erhebt sich von 400 auf 450 Meter Seehöhe und fällt steil nach Westen ab.

#### EMPFEHLUNG

Ein toller Speisenbegleiter zu Gazpacho, Edelfischen mit Kräutern, Krabben und Hummer.

LAGERFÄHIGKEIT  
2021-2026

#### Ausbau

Handlese, Maischzeit von 12 Stunden, sanfte Pressung. Spontangärung in großen Eichenfässern, danach Lagerung auf der Feinhefe für 12 Monate.

#### BESONDERHEITEN

Das Zusammenspiel aus Korallenkalk und kühlen Alpenwinden macht den Flamberg zu einer besonders spannenden Lage. Die Trauben können stets lange am Rebstock ausreifen und die Ernte erfolgt spät, mit moderaten Zuckergehalten, eleganter Säurestruktur und idealer Aromenreife.

#### AUSZEICHNUNG