

RIED FLAMBERG Sauvignon Blanc 2015



2015 war ein warmer Jahrgang mit opulenten, reifen Fruchtaromen. Dennoch begeistern die Weine mit saftiger Säure und bereiten nach ein paar Jahren Flaschenreife große Trinkfreude.

Reife gelbe Fruchtnoten nach Birne, Quitte, Marillen und Weinbergpfirsich verbinden sich mit feinen Kräuteraromen, etwas weißer Pfeffer und Koriandersamen. Dann salzige Noten, die an Meeresluft erinnern. Am Gaumen sehr dicht und facettenreich, vollmundig und saftig zugleich. Ein toller Säurebogen und ein langer, von Salzigkeit geprägter Abgang sorgen für großes Vergnügen.

G STK

Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,1 g/l

Herkunft

Der Kalksteinboden - vor 15 Millionen Jahren aus dem Urmeer entstanden - und das kühle Kleinklima verbinden sich zu einem besonderen Terroir: Es prägt die mineralischen, vielschichtigen Weine der Ried Flamburg nachhaltig und verleiht ihnen einen überaus einnehmenden, eigenwilligen Charakter.

EMPFEHLUNG

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

LAGERFÄHIGKEIT

2025 - 2030

Ausbau

Die per Hand gelesenen Trauben wurden gerebelt und über Nacht auf der Maische belassen. Nach der sanften Pressung erfolgte die Spontangärung in großen Holzfässern und der Wein wurde für 18 Monate im Keller ausgebaut.

BESONDERHEITEN

Dank des kühlen Kleinklimas der Lage Flamburg können die Trauben auch in warmen Jahren wie 2015 besonders lange am Rebstock ausreifen. Die Ernte erfolgt spät, mit moderaten Zuckergehalten der Beeren, eleganter Säurestruktur und idealer Aromenreife.

AUSZEICHNUNG

Falstaff: 95 P.