

RIED FLAMBERG Sauvignon Blanc 2017



Wunderbar intensiv und aromatisch in der Nase, nach Steinfrüchten, Rhabarber, reifen Beeren und Feuersteinnoten. Am Gaumen komplex und vielschichtig mit saftiger, eleganter Frucht, feinen zitronigen Nuancen und kühler Aromatik. Der Wein begeistert durch salzige Mineralität, Finesse und große Langlebigkeit.

Biowein, G STK

Alkoholgehalt	12,5 %Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	6,1 g/l

Herkunft

Der Flamborg 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. Frische Winde von der nahen Koralpe sorgen für ein kühles Kleinklima.

Ausbau

Handlese, Maischestandzeit von 18 Stunden, sanfte Pressung. Spontangärung in 2500 Liter Eichenfässern, danach Lagerung auf der Feinhefe für 18 Monate.

EMPFEHLUNG

Hervorragend zu Austern, Fisch und Meeresfrüchten.

BESONDERHEITEN

Das Zusammenspiel aus Korallenkalk und kühlen Alpenwinden macht den Flamborg 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.

LAGERFÄHIGKEIT
2027 - 2035

AUSZEICHNUNG
Parker: 97 P