

RIED FLAMBERG Sauvignon Blanc 2018



Ein Ausnahmejahrgang: Der 2018er ist mit einem Anteil von 85% vom mineralischen, an Zitrus erinnernden Sauvignon Blanc dominiert, darüber hinaus verleihen ihm kleine Anteile an Morillon und Weißburgunder eine besondere Note.

In der Nase findet man Cassisblätter, intensive Kräuterwürze und Nuancen von Buddhas-Hand-Zitronen. Der Gaumen zeigt sich pikant, saftig und zugleich engmaschig mit komplexer Aromatik und salzig-mineralischen Noten. Im Finale lang anhaltend, verfügt der Wein über großes Reifepotential.

Biowein, G STK

Alkoholgehalt	13 %Vol.
Restzucker	1,2 g/l
Säure	5,2 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 Flamborg nachhaltig und verleiht ihnen einen überaus einnehmenden, eigenwilligen Charakter.

EMPFEHLUNG

Wir empfehlen den Flamborg zu dekantieren oder in großen Gläsern zu servieren, nach einiger Zeit öffnet sich seine ganze Aromenvielfalt. Als Speisenbegleiter passt er gut zu Austern, Fisch und Meeresfrüchten.

LAGERFÄHIGKEIT
2028 - 2035

Ausbau

Die per Hand gelesenen Trauben wurden gerebelt und über Nacht auf der Maische belassen. Nach der sanften Pressung wurde der Wein nach alter Tradition handwerklich ausgebaut: Die Spontangärung erfolgte in großen Holzfässern und die anschließende Lagerung auf der Feinhefe verlieh dem Wein Eleganz und Vielschichtigkeit.

BESONDERHEITEN

Das feucht-warme Weinjahr 2018 sorgte für Ernteeinbuße bei den Burgundersorten. Aufgrund der kleinen Ernte (15 hl/ha) wurden die Trauben aller alten Reben am Flamborg gemeinsam gelesen und zu einem Wein ausgebaut.

AUSZEICHNUNG

Gault&Millau Wein des Jahres, Falstaff: 95 Punkte