

RIED FLAMBERG Sauvignon Blanc 2019



In der Nase findet man Cassisblätter, rauchige Würze und Nuancen von Rosmarin, Melisse und Buddhas-Hand-Zitronen. Der Gaumen zeigt sich pikant, saftig und zugleich engmaschig mit weißer Frucht, eleganter Säurestruktur und salzig-mineralischen Noten. Im Finale lang anhaltend, verfügt der Wein über großes Reifepotential.

Biowein, G STK	
Alkoholgehalt	13 %Vol.
Restzucker	1 g/l
Säure	5,8 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.

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

Handlese Ende September, 18 Stunden Maischestandzeit, sanfte Pressung. Spontangärung in großen Holzfässern; Reifung und Ausbau auf der Feinhefe für 18 Monate.

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.

AUSZEICHNUNG

Gault&Millau 19,5 P, Falstaff: 95 P