

RIED FLAMBERG Sauvignon Blanc 2020



Eine hervorragende Weinberglage, biologischer Weinbau, handverlesene Trauben und traditionelles Winzerhandwerk formen diesen Terroirwein aus dem feinen Jahrgang 2020:

In der eleganten Nase sind reife Fruchtnoten mit Aromen von Cassisblättern, Rosmarin und Buddhas-Hand-Zitronen dicht verwoben. Der Gaumen zeigt sich konzentriert, saftig und zugleich engmaschig mit weißer Frucht, eleganter Säurestruktur und salzig-mineralischen Noten. Im Finale langanhaltend, verfügt der Wein über großes Reifepotential.

Biowein, G STK

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

Herkunft

Der Kalksteinboden 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

2032+

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 für 22 Monate verlieh dem Wein Eleganz und Vielschichtigkeit.

BESONDERHEITEN

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

AUSZEICHNUNG

Suckling: 98 P., Parker: 95 P.