

2016er Flonheimer Geisterberg Sauvignon-Blanc trocken



Purer Sandsteinboden zeichnet diesen Sauvignon Blanc aus.

Dieser Wein wurde in zwei Lesedurchgängen geerntet, eine Partie etwas grüner mit einer schönen vegetativen Aromatik und eine Partie sehr reif mit schönen exotischen Noten.

Die perfekte Kombination für einen genialen Sauvignon-Blanc.

Ausbaustil: Die Trauben standen 48h mit Trockeneis auf der Maische, um die Sauvignonaromatik perfekt rauszukitzeln. Ein kleiner Anteil wurde spontan im Barriquefass vergoren, Lagerung auf der Vollhefe bis Mai, anschließende Filtration und Abfüllung

| | |
|--------------------|-----------------|
| Qualitätsstufe | Lagenweine |
| Art | Weißwein |
| Rebsorte | Sauvignon-Blanc |
| Jahrgang | 2016 |
| Inhalt | 0,75 l |
| Geschmacksrichtung | trocken |
| Säure | 6,2 g/l |
| Restzucker | 1,2 g/l |
| Alkoholgehalt | 13,0 % Vol. |