



2023er Flonheimer Geisterberg Sauvignon blanc trocken - Bio



Purer Sandsteinboden zeichnet diesen Sauvignon Blanc aus.

Dieser Wein wurde per Hand in mehreren Lesedurchgängen geerntet. Nur die schönsten und reifsten Trauben haben es am Ende in die Leseimer geschafft.

Ausbaustil: Die Trauben durften 10 Tage auf der Maische angären um die Sauvignonaromatik perfekt rauszukitzeln. Anschließend wurde der Wein spontan im 500l-Holzfass vergoren und durfte hier dann 24 Monate auf der Vollhefe reifen. Vor der Füllung gab es dann eine minimale Menge an Schwefel und eine schonende Filtration.

Zutaten: Bio-Trauben

Konservierungsstoffe: **Sulfite**

Stabilisator: Kohlendioxid

unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Nährwertangabe je 100ml:

Brennwert 316kJ / 76kcal

Kohlenhydrate 1,1g

davon Zucker <0,5g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Salz

Qualitätsstufe	Lagenweine
Art	["Weißwein"]
Rebsorte	Sauvignon blanc
Jahrgang	2023
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	trocken
Säure	5,5 g/l
Restzucker	0,6 g/l
enthält Sulfite	ja
Alkoholgehalt	13,0 % vol.