



2018er 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. Spontan im Barriquefass vergoren, Lagerung auf der Vollhefe bis Mai, anschließende Filtration und Abfüllung.

Qualitätsstufe	Lagenweine
Art	Weißwein
Rebsorte	Sauvignon blanc
Jahrgang	2018
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	trocken
Säure	6,1 g/l
Restzucker	3,2 g/l
enthält Sulfite	ja
Alkoholgehalt	13,5 % vol.