



## 2018er Flonheimer Geisterberg Sauvignon-Blanc trocken



Ein vielschichtiger Sauvignon-Blanc, glänzt durch vollreife exotische Nuancen und gekonnten Holzeinsatz.

Viel Power und Nachhall im Mund.

Ausbaustil: Die Trauben standen 48h mit Trockeneis auf der Maische, um die Sauvignonaromatik perfekt rauszukitzeln. Danach wurde dieser Sauvignon-Blanc im Tonneau (500l Holzfass) vergoren und ausgebaut. Die Hefe wurde bis Mai schonend aufgerührt, anschließend wurde der Wein filtriert und abgefüllt.

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
Alkoholgehalt	13,0 % Vol.