



Sauvignon Blanc Ried Flamborg GSTK Südsteiermark DAC 2021

Art. Nr.: 1550721

Hersteller: LacknerTinnacher, Gamlitz

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Steiermark

Gebiet (Betriebssitz): Südsteiermark DAC

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2038

Bodentyp: Der Boden für den Sauvignon Blanc Flamborg ist ein sandiger Steilhang, der mit Korallenkalkbänken (ehemalige Korallenriffe des Urmeeres) durchsetzt ist.

Vinifizierung/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 verlieh dem Wein Eleganz und Vielschichtigkeit.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Stilistik: Weiß & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,1 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,1 g

Bewertung:

A la Carte: 98

Falstaff: 95

Gault-Millau 20 Punkte: 19

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Vegetarisch

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Glasverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 44.70

Verkostnotiz

Strahlendes Gelbgrün, in der Nase verbinden sich Aromen von Sternfrucht und Stachelbeere mit grünem Tee, Salbei und Zitronengras. Der Gaumen zeigt sich würzig-straff mit langer Struktur und feinkörnigen mineralischen Noten.