

**Rebsorte:**

Weißburgunder

Lage und Boden:

Terlan Lieben Aich, Weinberg Eichhorn. Ein Südwesthang auf 300 m Meereshöhe mit mildem, luftigen Mikroklima und wasserdurchlässigem, sandigem Lehm auf Porphyrvwitterungsgestein, unser Boden mit der größten Mineralstruktur.

Jahrgang:

2017 haben wir eine sehr kleine Ernte eingebracht. Ein kalter trockener Winter, Frost im Frühjahr, Hitze und Trockenheit im Sommer und schlussendlich Hagel Ende August haben uns insgesamt ein Viertel an Menge gekostet. Das Wetter zur Ernte war dann aber optimal, sodass wir unsere Trauben mit sehr guter Reife und perfektem Gesundheitszustand in den Keller bringen konnten. Die 2017er Weine präsentieren sich straff, etwas niedriger im Alkohol, mit viel Mineralität und saftiger Länge. Anfang September konnten wir unsere Weißburgundertrauben mit perfekter Reife lesen. Aromatik, Zucker und Säure waren auf idealem Niveau. Der Hektarertrag war mit nur 38 hl relativ gering.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration acht Stunden in der Presse um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte im Holzfass spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des neunmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Im Juni 2018 wurden 15.000 Flaschen gefüllt

Daten:

Restzucker: 1,8 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,1 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein leuchtendes Gelb im Glas. Fruchtig nach reifem Apfel und weißen Blüten, mineralisch nach nassem Kalkstein. Am Gaumen saftig mit prickelnder mineralischer Säure, lang anhaltender Fruchtabgang. Optimale Trinkreife ab Herbst 2018 bis Ende 2025. Serviertemperatur: 8 - 10 °C, für optimalen Trinkgenuss in der Jugend dekantieren und in Burgundergläsern servieren.

Passt zu feinen Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren, vegetarischen Gerichten; besonders gut zu aromatischem Käse.



MANINCOR