

**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:**

2018 war alles andere als einfach. Einige unserer besten Lagen wurden vom Hagel getroffen. Wir haben enorm viel Zeit in die Selektionsarbeit bei der Lese gesteckt, um perfektes Lesegut zu bekommen. Das Herbstwetter war zum Glück sehr gut, sodass wir in aller Ruhe lesen konnten. Das Dreifache an Stunden wie normalerweise haben wir für die Handlese aufgewendet. Schlussendlich sind die Qualitäten der 2018er Weine auf sehr hohem Niveau. Anfang September konnten wir unsere Weißburgundertrauben mit perfekter Reife lesen. Aromatik, Zucker und Säure waren auf idealem Niveau. Der Hektarertrag war mit nur 40 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 2019 wurden 15.000 Flaschen gefüllt

**Daten:**

Restzucker: 1,2 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,3 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 2019 bis Ende 2026. 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