

**Rebsorte:**

Sauvignon Blanc

Lage und Boden:

Lieben Aich in Terlan, ein Südwesthang auf 300 m Meereshöhe mit mildem, luftigen Mikroklima und wasserdurchlässigem, sandigem Lehm auf Porphyerverwitterungsgestein, unser Boden mit der größten Mineralstruktur.

Jahrgang:

2016 hatte schwierig begonnen, sich aber schlussendlich zu einem großartigen Sonnen- und Lichtjahr entwickelt. Mai und Juni war das Wetter ausgesprochen unbeständig mit vielen Gewittern und fast täglicher Nässe. Mit viel Handarbeit und biodynamischen Präparaten haben wir diese Phase gut überstanden. Ab Mitte Juli, zu Reifebeginn wendete sich das Blatt und ein Sonnentag folgte auf den nächsten. Im August und September war die Lichtqualität außergewöhnlich. Die Trauben konnten perfekt reifen und entwickelten intensive Aromen. Solche Ausnahmejahre kommen gerade unseren Handweinen besonders zugute. Strahlende Frucht und saftige Fülle kennzeichnen die Weine dieses Jahrganges. Am 10. September ernteten wir die Sauvignontrauben im Lieben Aich Weinberg mit perfekter Reife. Goldgelb und von gelbfruchtiger Aromatik, mit idealem Zucker-Säure-Verhältnis. Auch der Hektarertrag war mit 32 hl auf dem gewünschten Niveau.

Ausbau:

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

Abfüllung:

Im Juni 2017 wurden 3.800 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,9 g/l

Alkohol: 14 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,8 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein funkelndes Goldgelb im Glas. Intensives Aroma nach reifen tropischen Früchten, Mango, Papaya und Passionsfrucht, körperreich in der Mundmitte, ansonsten eher mineralisch wie nasser Stein und mit saftigem Säurespiel. Komplexität aus mineralischer Länge und reifer Frucht auch im Abgang. Optimale Trinkreife ab 2018 bis 2028.

Serviertemperatur: 11 - 13 °C, für optimalen Trinkgenuss in der Jugend dekantieren und in Burgundergläsern servieren.

Passt zu Schalen- und Krustentieren, zu gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.



MANINCOR