

**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 Porphyryverwitterungsgestein, 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 Sauvignon Blanc Trauben mit perfekter Reife lesen. Aromatik, Zucker und Säure waren auf idealem Niveau. Mit 35 hl war der Hektarertrag ausgesprochen niedrig.

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 neunmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Im Juni 2019 wurden 18.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,1 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: 6,7 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein funkelndes Goldgelb im Glas. Intensives Aroma nach reifen tropischen Früchten, Mango, Papaya und Passionsfrucht, körperreich nur in der Mundmitte, ansonsten eher mineralisch wie nasser Stein und mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang.

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



MANINCOR