

**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 Porphyrverwitterungsgestein, unser Boden mit der größten Mineralstruktur.

**Jahrgang:**

2019 hat uns die Natur keine großen Mengen, dafür aber sehr gute, zum Teil sogar herausragende Qualitäten geschenkt. Der Austrieb war früh, aber kaltnasses Wetter im April und Mai hat die Vegetation dermaßen eingebremst, dass es schlussendlich ein spätes Jahr wurde. Eine lange Reifezeit in Verbindung mit einem goldenen Herbst hat die Voraussetzungen für einen großen Jahrgang geschaffen. Am 12. 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 30 hl auf dem gewünschten niedrigen 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 August 2020 wurden 4.350 Flaschen gefüllt.

**Daten:**

Restzucker: 0,6 g/l

Alkohol: 14 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,7 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 2021 bis 2031.

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