



Rebsorten:

Chardonnay 96 %, Viognier 4 %

Lage und Boden:

Die Trauben kommen je zur Hälfte aus Terlan Lieben Aich und Kaltern Mazzon. Lieben Aich ist eine warme, nach Westen ausgerichtete Hanglage auf 300 m Meereshöhe. Chardonnay und Sauvignon stehen hier auf lehmigem Sandboden, der von Porphyverwitterungsgestein durchzogen ist. Chardonnay und Viognier auf Mazzon bilden unseren steilsten Weinberg, die sogenannte Leiten mit bis zu 100 % Gefälle. Südwestexponiert auf 350 - 400 m Meereshöhe, mit kalkreichem, lehmigem Lössboden bietet dieser Steilhang ein ganz besonderes Mikroklima.

Jahrgang:

2020 hat uns eine frühe Lese mit guten Qualitäten und schöner Menge beschert. Der Austrieb war zwar nicht ausgesprochen früh, aber ein sehr warmes Frühjahr und ein ausgeglichener Sommer waren für die Entwicklung der Reben optimal, sodass wir bereits am 25. August mit der Ernte begannen. Während der Lese gab es zwar immer wieder Regenphasen, aber mit unserer Schlagfertigkeit und unserer akribischen Selektionsarbeit konnten wir sehr gute Qualitäten in den Keller bringen. In Terlan und in Mazzon konnten wir unsere Chardonnay Trauben mit perfekter Reife lesen. Aromatik, Zucker und Säure waren auf idealem Niveau. Mit 35 hl war der Hektarertrag im bestmöglichen Bereich.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration vier Stunden in der Presse, um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Der Pressvorgang verlief sehr langsam und schonend, denn Finesse ist unsere oberste Maxime. Die Gärung erfolgte in Holzfässern verschiedener Größe, spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des neunmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Im August 2021 wurden 19.700 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,9 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,9 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtend gelb im Glas. Das Aroma fruchtig nach Aprikosen, Orangen, Akazien und Lindenblüten im Ansatz, mineralisch nach nassem Stein in der Tiefe. Dicht und kräftig am Gaumen, jedoch zartgliedrig mit langanhaltender Mineralik. Optimale Trinkreife ab Herbst 2021 bis Ende 2028. Serviertemperatur: 8 -10 °C, für optimalen Trinkgenuss diesen komplexen Weißwein dekantieren und in Burgundergläsern servieren. Passt zu Schalen- und Krustentieren, zu Geflügel und kräftigen Fischgerichten. Eignet sich auch besonders gut zu aromatischem Käse.



MANINCOR