

**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:

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. Mitte 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 Juli 2020 wurden 12.500 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,6 g/l

Alkohol: 14 % Vol.

Säure: 6,5 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 2020 bis Ende 2027. 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