

**Rebsorte:**

Souvignier Gris 63 %, Bronner 28 %, Muscaris 9 %

Lage und Boden:

Hoch über Meran, zwischen 630 und 730 Meereshöhe, steil und steinig, liebevoll terrassiert. Karger Boden auf Granitgestein, Südlage mit Sonne von Früh bis spät und kühlen Fallwinden nachts.

Jahrgang:

2023 war ein herausforderndes Jahr mit klimatischen Bedingungen, die alles andere als einfach waren. Durch Fleiß und akribische Detailarbeit haben wir schließlich großartige Resultate erzielt. Sowohl mit dem feuchten Frühjahr wie mit dem heißen und trockenen Sommer kamen unsere Reben gut zurecht und der goldene Herbst hat uns zur perfekten Reife verholten. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in optimalem Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen den Jahrgang. Ende September konnten wir unsere Trauben für den Ebeneich lesen. Der Hektarertrag lag bei 35 hl.

Ausbau:

Ganztraubenpressung, extrem delikat mit nur 55 % Saftausbeute. Die Gärung erfolgt im Holzfass mit traubeneigenen Hefen. Während des 10-monatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinern sich das Aroma und der Geschmack.

Abfüllung:

Es wurden 4.560 Flaschen gefüllt

Daten:

Restzucker: 0,7 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau: 5,4 g/

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Im Glas leuchtendes, lebendiges Goldgelb. Fruchtig nach Quitten und Mirabellen, mineralische Note nach nassem Stein. Am Gaumen füllig und komplex im Ansatz, dann aber straff und mit salziger Mineralität. Optimale Trinkreife ab Herbst 2024 bis Ende 2031. Serviertemperatur: 8 – 10 °C. Passt zu feinen Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren, auch zu vegetarischen Gerichten, besonders zu Spargel, perfekt auch zu aromatischem Käse.

Unser Anspruch:

Biodynamic

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR