

**Rebsorte:**

Weißburgunder

Lage und Boden:

Terlan Lieben Aich, Weinberg Eichhorn. Ein Südwesthang auf 300 m Meereshöhe mit mildem, luftigen Mikroklima und wasserdurchlässigem, sandigem Lehm auf Porphyrvwitterungsgestein, unser Boden mit der größten Mineralstruktur.

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. Mitte September konnten wir unsere Weißburgundertrauben mit perfekter Reife lesen. Aromatik, Zucker und Säure waren auf idealem Niveau. Der Hektarertrag war mit nur 38 hl relativ gering.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration acht Stunden in 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 August 2021 wurden 15.900 Flaschen gefüllt

Daten:

Restzucker: 1,8 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,9 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein leuchtendes Gelb im Glas. Fruchtig nach reifem Apfel und weißen Blüten, mineralisch nach nassem Kalkstein. Am Gaumen saftig mit prickelnder mineralischer Säure, langanhaltender Fruchtabgang. Optimale Trinkreife ab Herbst 2021 bis Ende 2028. Serviertemperatur: 8 - 10 °C, für optimalen Trinkgenuss in der Jugend dekantieren und in Burgundergläsern servieren.

Passt zu feinen Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren, vegetarischen Gerichten; besonders gut zu aromatischem Käse.



MANINCOR