

**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 Porphyerverwitterungsgestein, unser Boden mit der größten Mineralstruktur.

Jahrgang:

2021 war ein relativ spätes Jahr. Die Lese begann am 13. September mit Sauvignon Blanc in Lieben Aich und endete am 20. Oktober mit Cabernet Sauvignon auf Manincor. Gerade die Reifezeit war von nahezu perfektem Wetter geprägt, mit sonnigen Tagen und Klaren Nächten, in denen es ordentlich abkühlte. So steht 2021 im Zeichen der Balance. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in optimalem Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen den Jahrgang. Mitte September konnten wir unsere Trauben für den Eichhorn lesen. Der Hektarertrag lag bei 52 hl.

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:

Es wurden 14.000 Flaschen gefüllt

Daten:

Restzucker: 0,8 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,7 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 2022 bis Ende 2029. 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.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR