

**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:

2022 hat uns als Winzer viel Freude bereitet. Ein frühes Jahr, warm im Sommer, mit ausreichenden und gut verteilten Regenfällen, kühlen Nächten und sonnigen Tagen im Herbst. Hohe physiologische Reife, intensive Aromen, knackige Säure, ausbalancierter Alkohol. Beste Voraussetzungen für langlebige Weine mit Spannung und Nerv.

Ende September konnten wir unsere Trauben für den Eichhorn lesen. Der Hektarertrag lag bei 45 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 15.100 Flaschen gefüllt

Daten:

Restzucker: 1,3 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,8 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 2023 bis Ende 2030. 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