

**Rebsorte:**

Weißburgunder

Lage und Boden:

Terlan Lieben Aich – Weinberg Eichhorn

Ein nach Südwesten ausgerichteter Hang auf rund 300 Metern Meereshöhe, geprägt von einem milden, luftigen Mikroklima. Der Boden ist karg und wasser-durchlässig, bestehend aus sandigem Porphyverwit-terungsgestein – die Lage mit der größten minerali-schen Struktur unserer Böden.

Jahrgang:

Für einen biodynamischen Winzer war 2024 extrem herausfordernd. Die außergewöhnlich feuchten Mona-te Mai, Juni und Juli bescherten uns einen immensen Peronospora- und Oidium-Druck. Unsere Professiona-lität und die Erfahrung der letzten Jahre haben uns diese schwierige Phase beinahe schadlos überstehen lassen. Die kurzen und heißen Wochen von Mitte Juli bis Ende August gefolgt von schönem Herbstwetter bis Ende September haben uns großartige Weißweine und Pinots beschert. Nerv, Spannung, knackige Säure und moderater Alkohol prägen die Weine des Jahr-gangs.

Mitte September konnten wir unsere Trauben für den Eichhorn lesen. Der Hektarertrag lag bei 46 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration acht Stunden in der Presse, um Aromen und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte im Holzfass spontan mit traubeneigenen Hefen. Anschließend reifte der Wein ein Jahr lang auf der Hefe im Fass, um Frucht, Mineralität und Komple-xität auszubilden.

Abfüllung:

Es wurden 13.350 Flaschen und 276 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,4 g/l

Alkohol: 12,8 % Vol.

Säure: 6,3 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein leuchtendes Gelb im Glas. In der Nase fruchtig nach reifem Apfel und weißen Blüten, dazu minerali-sche Noten von nassem Kalkstein. Am Gaumen saftig, mit prickelnder, mineralischer Säure und einem lang-anhaltenden Fruchtabgang. Optimale Trinkreife: 2026 bis Ende 2035.

Serviertemperatur: 8–10 °C. Für optimalen Trinkge-nuss in der Jugend empfiehlt sich das Dekantieren und der Genuss aus Burgundergläsern. Begleitet hervorragend feine Fischgerichte, Schalen- und Krus-tentiere sowie vegetarische Speisen; besonders gut harmoniert er mit aromatischem Käse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR