

**Rebsorten:**

Weißburgunder 55 %, Chardonnay 28 %, Sauvignon Blanc 17 % (Terlaner)

Lage und Boden:

Zwei Drittel der Trauben kommen aus Lieben Aich in Terlan und ein Drittel aus Campan in Kaltern. In Terlan Lieben Aich haben wir eine warme nach Westen ausgerichtete Hanglage auf 300 m Meereshöhe, mit wasserdurchlässigem, sandigem Boden auf Porphyerverwitterungsgestein. Kaltern Campan ist eine kühle nach Osten ausgerichtete Hanglage auf 500 m Meereshöhe. Der Boden ist ein kräftiger lehmiger Kalkboden mit Gesteinsablagerungen von eiszeitlichen Gletschern.

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 verholfen. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in optimalem Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen den Jahrgang. Von Ende September bis Mitte Oktober konnten wir unsere Trauben für den "la Contessa" lesen. Der Hektarertrag lag bei 55 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration sechs 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 66.400 Flaschen und 432 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,6 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,3 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen und mit einem frischen Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch von Salbei. Dicht und elegant, mit viel Schmelz. Langanhaltend.

Optimale Trinkreife ab Sommer 2024 bis Ende 2030.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt zu Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR