



Rebsorten:

Weißburgunder 53 %, Chardonnay 29 %, Sauvignon Blanc 18 % (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:

Für einen biodynamischen Winzer war 2024 extrem herausfordernd. Die außergewöhnlich feuchten Monate Mai, Juni und Juli bescherten uns einen immensen Peronospora- und Oidium-Druck. Unsere Professionalität 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 Jahrgangs.

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 69.200 Flaschen und 430 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,2 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,0 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 2025 bis Ende 2031.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

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

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR