



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 Porphyrvwitterungsgestein. 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:

Der Jahrgang 2025 begann mit einem frühen Austrieb und einem warmen Frühjahr, wodurch auch die Blüte bereits Mitte Mai einsetzte. Die Sommermonate Juli und August brachten viel Sonnenschein und moderate Niederschläge – ideale Voraussetzungen für gesunde, vitale Trauben und eine vielversprechende Reife-Entwicklung. Bis Ende August deutete alles auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin. Regenperioden im September stellten uns jedoch vor zusätzliche Herausforderungen. Dank präziser Arbeit im Weinberg, viel Erfahrung und sorgfältiger Handlese konnten wir dennoch Trauben von hervorragender Qualität einbringen. Die Weine zeigen Frische, Balance und Ausdruck und spiegeln einmal mehr die Vielfalt und Kraft unserer Weinberge wider – ein charaktvoller Jahrgang mit Eleganz, Tiefe und Herkunft. Von Anfang September bis Ende September konnten wir unsere Trauben für den "la Contessa" lesen. Der Hektarertrag lag bei 57hl.

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 56.300 Flaschen und 786 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,9 g/l

Alkohol: 13 % 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: 2026 bis 2036.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

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

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR