

**Rebsorte:**

Sauvignon Blanc

Lage und Boden:

Lieben Aich in Terlan, ein Südwesthang auf 300 m Meereshöhe mit mildem, luftigen Mikroklima und wasserdurchlässigem, sandigem Lehm auf Porphyryverwitterungsgestein, unser Boden mit der größten Mineralstruktur.

Jahrgang:

2020 hat uns eine frühe Lese mit guten Qualitäten und schöner Menge beschert. Der Austrieb war zwar nicht ausgesprochen früh, aber ein sehr warmes Frühjahr und ein ausgeglichener Sommer waren für die Entwicklung der Reben optimal, sodass wir bereits am 25. August mit der Ernte begannen. Während der Lese gab es zwar immer wieder Regenphasen, aber mit unserer Schlagfertigkeit und unserer akribischen Selektionsarbeit konnten wir sehr gute Qualitäten in den Keller bringen. Mitte September ernteten wir die Sauvignontrauben im Lieben Aich Weinberg mit perfekter Reife. Goldgelb und von gelbfruchtiger Aromatik, mit idealem Zucker-Säure-Verhältnis. Auch der Hektarertrag war mit 30 hl auf dem gewünschten niedrigen Niveau.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration zwölf Stunden auf der Presse, um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte im Holzfass, spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des zehnmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Im August 2021 wurden 4.640 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,4 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,8 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein funkelndes Goldgelb im Glas. Intensives Aroma nach reifen tropischen Früchten, Mango, Papaya und Passionsfrucht, körperreich in der Mundmitte, ansonsten eher mineralisch wie nasser Stein und mit saftigem Säurespiel. Komplexität aus mineralischer Länge und reifer Frucht auch im Abgang. Optimale Trinkreife ab 2022 bis 2032.

Serviertemperatur: 11 - 13 °C, für optimalen Trinkgenuss in der Jugend dekantieren und in Burgundergläsern servieren.

Passt zu Schalen- und Krustentieren, zu gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.



MANINCOR