

**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:**

2021 war ein relativ spätes Jahr. Die Lese begann am 13. September mit Sauvignon Blanc in Lieben Aich und endete am 20. Oktober mit Cabernet Sauvignon auf Manincor. Gerade die Reifezeit war von nahezu perfektem Wetter geprägt, mit sonnigen Tagen und klaren Nächten, in denen es ordentlich abkühlte. So steht 2021 im Zeichen der Balance. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in optimalem Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen den Jahrgang. 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 37 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:**

Es wurden 3.600 Flaschen gefüllt.

**Daten:**

Restzucker: 0,4 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,5 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 2023 bis 2033. 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.

**Unser Anspruch:**

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR