

**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 Porphyerverwitterungsgestein, unser Boden mit der größten Mineralstruktur.

Jahrgang:

2022 hat uns als Winzer viel Freude bereitet. Ein frühes Jahr, warm im Sommer, mit ausreichenden und gut verteilten Regenfällen, kühlen Nächten und sonnigen Tagen im Herbst. Hohe physiologische Reife, intensive Aromen, knackige Säure, ausbalancierter Alkohol. Beste Voraussetzungen für langlebige Weine mit Spannung und Nerv.

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 39 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 4.800 Flaschen und 217 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,3 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,3 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 2024 bis 2034.

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