



Rebsorten:

Chardonnay 93 %, Viognier 3 %, Sauvignon 4 %

Lage und Boden:

Die Trauben stammen je zur Hälfte aus Terlan Lieben Aich und Kaltern Mazzon.

Lieben Aich: warme Westhanglage auf 300 m, karger Sandboden über Porphyrverwitterungsgestein.

Mazzon-Leiten: Chardonnay und Viognier auf bis zu 100 % Steilhang, südwestexponiert auf 350–400 m, kalkreicher, lehmiger Lössboden mit besonderem Mikroklima.

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.

Anfang September konnten wir unsere Trauben für den Sophie lesen. Der Hektarertrag lag bei 45 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren mazerierten vier Stunden in der Presse, um Aromen und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Der Pressvorgang erfolgte langsam und schonend. Die Gärung setzte spontan mit traubeneigenen Hefen in Holzfässern verschiedener Größe ein. Anschließend reifte der Wein ein ganzes Jahr auf der Feinhefe, wodurch sich Aroma und Geschmack verfeinerten.

Abfüllung:

Es wurden 21.130 Flaschen und 629 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,3 g/l

Alkohol: 12,7 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,2 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtend gelb im Glas. In der Nase fruchtige Noten von Aprikose, Orange, Akazien- und Lindenblüten, unterlegt von mineralischen Anklängen nach nassem Stein. Am Gaumen dicht und kräftig, zugleich fein strukturiert mit langanhaltender Mineralität. Optimale Trinkreife: ab 2026 bis Ende 2035

Serviertemperatur: 8–10 °C. Für optimalen Genuss in Burgundergläsern servieren. Begleitet Schalen- und Krustentiere, Geflügel sowie kräftige Fischgerichte; passt auch hervorragend zu aromatischem Käse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR