

**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:**

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 konnten wir unsere Trauben für den Tannenberg lesen. Der Hektarertrag lag bei 39 hl.

**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 neunmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

**Abfüllung:**

Es wurden 10.400 Flaschen gefüllt.

**Daten:**

Restzucker: 1,6 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: 7,1 g/l

**Beschreibung und Trinkempfehlung:**

Ein funkelndes Goldgelb im Glas. Intensives Aroma nach reifen tropischen Früchten, Mango, Papaya und Passionsfrucht, körperreich nur in der Mundmitte, ansonsten eher mineralisch wie nasser Stein und mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang.

Optimale Trinkreife ab Herbst 2023 bis Ende 2030.

Serviertemperatur: 8 - 10 °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