

**Vitigno:**

Souvignier Gris 63 %, Bronner 28 %, Muscaris 9 %

**Posizione e terreno:**

In alto sopra Merano, tra i 630 e i 730 metri sul livello del mare, ripido e sassoso, amorevolmente terrazzato. Terreno brullo su roccia granitica, esposto a sud con sole dalla mattina alla sera e freschi rovesci notturni.

**Annata:**

Il 2023 è stato un anno impegnativo, con condizioni climatiche tutt'altro che facili. Grazie al duro lavoro e alla meticolosa attenzione ai dettagli, alla fine abbiamo ottenuto ottimi risultati. Le nostre viti hanno affrontato bene sia la primavera umida che l'estate calda e secca, e l'autunno dorato ci ha aiutato a raggiungere una maturazione perfetta. La maturazione fisiologica, la maturazione zuccherina e l'acidità sono in perfetto equilibrio. Frutta matura, carattere fresco e alcol moderato caratterizzano l'annata. Abbiamo potuto raccogliere le uve per l'Ebeneich alla fine di settembre. La resa per ettaro è stata di 35 ettolitri.

**Vinificazione:**

Pressatura a grappolo intero, estremamente delicata, con una resa in succo del 55%. La fermentazione avviene in botti di legno con lieviti propri dell'uva. L'aroma e il sapore si affinano durante la maturazione di 10 mesi sulle fecce fini.

**Imbottigliamento:**

4.560 bottiglie

**Valori analitici:**

Zuccheri residui: 0,7 g/l

Alcol: 13,5 % vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 5,4 g/l

**Descrizione e abbinamenti:**

Giallo oro brillante e vivace nel bicchiere. Aromi fruttati di mela cotogna e prugne mirabelle, note minerali di pietra bagnata. Al palato è corposo e complesso, ma poi teso e con una mineralità salata. Darà il meglio di sé dall'autunno 2024 a fine 2031. Temperatura di servizio: 8 - 10 °C. Si abbina a piatti di pesce pregiato, molluschi e crostacei, ma anche a piatti vegetariani, in particolare agli asparagi, ed è perfetto anche con i formaggi aromatici.

**Il nostro claim:**

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR