

**Rebsorte:**

Weißburgunder

Lage und Boden:

Terlan Lieben Aich, Weinberg Eichhorn. Ein Südwesthang auf 300 m Meereshöhe mit mildem, luftigen Mikroklima und wasserdurchlässigem, sandigem Lehm auf Porphyerverwitterungsgestein, unser Boden mit der größten Mineralstruktur.

Jahrgang:

2023 war ein herausforderndes Jahr mit klimatischen Bedingungen, die alles andere als einfach waren. Durch Fleiß und akribische Detailarbeit haben wir schließlich großartige Resultate erzielt. Sowohl mit dem feuchten Frühjahr wie mit dem heißen und trockenen Sommer kamen unsere Reben gut zurecht und der goldene Herbst hat uns zur perfekten Reife verholfen. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in optimalem Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen den Jahrgang.

Ende September konnten wir unsere Trauben für den Eichhorn lesen. Der Hektarertrag lag bei 50 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration acht Stunden in 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 14.600 Flaschen und 225 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,7 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,8 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein leuchtendes Gelb im Glas. Fruchtig nach reifem Apfel und weißen Blüten, mineralisch nach nassem Kalkstein. Am Gaumen saftig mit prickelnder mineralischer Säure, langanhaltender Fruchtabgang.

Optimale Trinkreife ab Herbst 2024 bis Ende 2031.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C, für optimalen Trinkgenuss in der Jugend dekantieren und in Burgundergläsern servieren.

Passt zu feinen Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren, vegetarischen Gerichten; besonders gut zu aromatischem Käse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR