

**Rebsorten:**

Chardonnay 92 %, Viognier 4 %, Sauvignon 4 %

Lage und Boden:

Die Trauben kommen je zur Hälfte aus Terlan Lieben Aich und Kaltern Mazzon. Lieben Aich ist eine warme, nach Westen ausgerichtete Hanglange auf 300 m Meereshöhe. Chardonnay und Sauvignon stehen hier auf lehmigem Sandboden, der von Porphyerverwitterungsgestein durchzogen ist. Chardonnay und Viognier auf Mazzon bilden unseren steilsten Weinberg, die sogenannte Leiten mit bis zu 100 % Gefälle. Südwestexponiert auf 350 – 400 m Meereshöhe, mit kalkreichem, lehmigem Lössboden bietet dieser Steilhang ein ganz besonderes Mikroklima.

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

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration vier Stunden in der Presse, um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Der Pressvorgang verlief sehr langsam und schonend, denn Finesse ist unsere oberste Maxime. Die Gärung erfolgte in Holzfässern verschiedener Größe, spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des neunmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Es wurden 20.650 Flaschen und 452 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,1 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,1 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtend gelb im Glas. Das Aroma fruchtig nach Aprikosen, Orangen, Akazien und Lindenblüten im Ansatz, mineralisch nach nassem Stein in der Tiefe. Dicht und kräftig am Gaumen, jedoch zartgliedrig mit langanhaltender Mineralik.

Optimale Trinkreife ab Herbst 2024 bis Ende 2031. Serviertemperatur: 8 -10 °C, für optimalen Trinkgenuss diesen komplexen Weißwein dekantieren und in Burgundergläsern servieren.

Passt zu Schalen- und Krustentieren, zu Geflügel und kräftigen Fischgerichten. Eignet sich auch besonders gut zu aromatischem Käse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR