



Rebsorten:

Weißburgunder 60 %, Chardonnay 30 %, Sauvignon Blanc 10 % (Terlaner)

Lage und Boden:

Zwei Drittel der Trauben kommen aus Lieben Aich in Terlan und ein Drittel aus Campan in Kaltern. In Terlan Lieben Aich haben wir eine warme nach Westen ausgerichtete Hanglage auf 300 m Meereshöhe, mit wasserdurchlässigem, sandigem Boden auf Porphyrvwitterungsgestein. Kaltern Campan ist eine kühle nach Osten ausgerichtete Hanglage auf 500 m Meereshöhe. Der Boden ist ein kräftiger lehmiger Kalkboden mit Gesteinsablagerungen von eiszeitlichen Gletschern.

Jahrgang:

Der außergewöhnlich feuchte Winter hat die Wasserspeicher unserer Weinbergsböden auch in den tiefen Schichten aufgefüllt. Davon zehrten die Reben das ganze Jahr. Der Austrieb war Anfang April und somit ganz normal. April und Mai verliefen aber ungewöhnlich kühl und nass, sodass sich die ersten Blüten erst am 5. Juni zeigten. Bereits dann war klar, dass es ein spätes Jahr werden würde. Der heiße und trockene Sommer tat den Reben gut, sie schlossen ihr Wachstum ab und gingen ohne Stress in die Reife. Ernteauf-takt hatten wir am 16. September. Bis Anfang Oktober war das Herbstwetter perfekt, mit klaren sonnigen nicht zu heißen Tagen und kühlen Nächten. Das Oktoberwetter war hingegen durchwachsen und bei den spätreifenden Roten hatten wir zu kämpfen, um bei allen Sorten zur optimalen Reife zu kommen. Die 2013er Weine sind in ihrer Grundausprägung frucht-süß und saftig. Die unseren Weinen eigene Salzigkeit ist natürlich immer präsent, aber die Fruchtsüße gibt den Ton an. In Terlan haben wir am 16. September

mit der Lese begonnen, in unserem höchsten Weinberg auf Campan haben wir Weißburgunder und Sauvignon Blanc bis Anfang Oktober reifen lassen. Der Hektarertrag war mit 50 hl im optimalen Bereich.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration sechs Stunden in der Presse um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte im Holzfass, spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des sechsmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Im April 2014 wurden 45.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,7 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen und mit einem frischen Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch von Salbei. Dicht und elegant, mit viel Schmelz. Lang anhaltend.

Optimale Trinkreife ab Sommer 2014 bis Ende 2018, gut haltbar bis 2020.

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Passt zu Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.



MANINCOR