

**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 Porphyerverwitterungsgestein, unser Boden mit der größten Mineralstruktur.

**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 fruchtsüß und saftig. Die unseren Weinen eigene Salzigkeit ist natürlich immer präsent, aber die Fruchtsüße gibt den Ton an. Am 18. September haben wir die Sauvignon Blanc Trauben goldgelb mit gelbfruchtiger Aromatik gelesen. Der Hektarertrag lag bei 45 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:**

Im Juni 2014 wurden 10.000 Flaschen gefüllt.

**Daten:**

Restzucker: < 2 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: 5,9 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 2014 bis Ende 2018, gut haltbar bis 2021.

Serviertemperatur: 11 - 13 °C, für optimalen Trinkgenuss in der Jugend dekantieren und in Burgundergläsern servieren.

Passt zu Schalen- und Krustentieren, zu gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.



# MANINCOR