

**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 Lehmboden 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:

Ein abwechslungsreicher Frühling mit sowohl fast winterlichen wie auch frühlommerlichen Tagen hielt unsere Reben in der Vegetation zurück, sodass wir erst Anfang Juni in die Vollblüte gingen. Der Sommer brachte viel Sonne, aber auch Trockenheit. Dadurch blieben die Trauben und Beeren klein, die Voraussetzungen für einen besonderen Jahrgang. In Terlan ernteten wir Mitte September goldgelbe und geschmacksintensive Trauben. Auf Campan warteten wir bis zum 25. September und wurden mit perfekter Reife belohnt. Der Hektarertrag lag bei 48 hl.

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, zum Teil spontan, mit traubeneigenen Hefen. Während des achtmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Im Juni 2011 wurden 22.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,8 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 2011 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2017.

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

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



MANINCOR