

**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 Porphyroverwitterungsgestein, unser Boden mit der größten Mineralstruktur.

Jahrgang:

Durch das warme Frühlingswetter konnten wir bereits zur Blüte Ende Mai mit einer frühen Ernte rechnen. Der Sommer verlief eigentlich optimal. Der Übergang von Wachstum in die Reife verlief harmonisch, schönsten Herbstwetter in den letzten Wochen vor der Ernte bescherten uns einen großen Jahrgang. Die Sauvignontrauben ernteten wir goldgelb und hocharomatisch Anfang September. Der Hektarertrag lag bei 40 hl. Für den „Großen“ Lieben Aich selektionierten wir die perfekten Trauben aus dem Weinberg Hochbrunner.

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 zehnmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Im Juni 2010 wurden 3.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,0 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein funkelndes Goldgelb im Glas. Intensives Aroma nach reifen tropischen Früchten, Mango, Papaya und Passionsfrucht, körperreich in der Mundmitte, ansonsten eher mineralisch wie nasser Stein und mit saftigem Säurespiel. Komplexität aus mineralischer Länge und reifer Frucht auch im Abgang.

Optimale Trinkreife ab 2011 bis Ende 2015, gut haltbar bis 2020.

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