



Tröpftalhof

Garnellen 2017 *Anphora*

Sorte:

18-30 jährige Sauvignon Blanc Rebstöcke verschiedenster Selektionen.

Beschreibung:

Mit einem intensiven Strohgelb und goldenen Nuancen, präsentiert der Wein ein faszinierendes Bouquet. Düfte von frischen Heublumen, Zeder, Ingwer, aromatischen Kräutern und weißem Pfeffer, ebenso wie balsamische und mineralische Noten geben dem Wein eine lange und beeindruckende Entwicklung im Glas. Am Gaumen ist er stoffig, saftig und lang-anhaltend; die fruchtigen und aromatischen Noten finden sich abermals in einer harmonischen Intensität. Der Wein ist gut abgerundet mit einer herausragenden Würze, einer gut eingebundenen Frische und abschließender süßen Adstringenz, die eine seidige Tanninstruktur aufweist.

Boden:

Mein Hausweinberg steht 500 m ü.d.M. auf Mergelboden mit vulkanischem Porphyry und kalkigem Dolomit. Durch intensive biodynamische Arbeit herrscht im Weinberg eine große Artenvielfalt.

Ernte:

Die Ernte erfolgt von Hand. Jede einzelne Traube wird begutachtet und nur die Goldgelben und Vollreifen finden den Weg in die Amphore. Der Ertrag pro ha liegt bei bescheidenen 25 hl.

Vinifizierung:

Vergoren wird in Tonamphoren, spontan und auf der Maische. Erst im Frühjahr wird der Wein von den Schalen getrennt. Durch die 21-monatige Lagerung in der Amphore entwickelt sich eine natürliche Stabilität, die dem Wein ein langes Entwicklungspotenzial verleiht. Nach einer 24-monatigen Flaschenlagerung wird er zum Verkauf freigegeben.

Empfehlung:

Optimale Trinkreife Anfang 2021 bis 2026, doch gut gelagert kann man eine faszinierende Entwicklung des Weines miterleben. Ideal serviert bei 14-16° C in breiten Gläsern. Passt zu intensiven Gemüsespeisen, Krustentieren, Lamm oder als "Meditationswein".

