



Tröpftalhof

Weininformation:

Garnellen 2012



Traubensorte:

25 - 10 jährige Sauvignon Blanc Reben

Beschreibung:

Die Farbe ist intensiv und leuchtend goldgelb. In der Nase dominieren reife Früchte, Aprikose, Quitte und Birne, aber auch würzige Noten nach Salbei und Ingwer. Am Gaumen ist der Sauvignon enorm stoffig, aber trocken und ohne Schwere, im Abgang mit viel Frucht und Würze.

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.

Ertrag:

Um die benötigte Vollreife zu erlangen liegt der Ertrag bei ca. 40 dz

Vinifizierung:

Vergoren wird in Tonamphoren, spontan und auf der Maische. Erst im Frühjahr wird der Wein von den Schalen getrennt, bis dahin bleibt er ohne Schwefelzusatz. In diesen 7 Monaten entwickelt sich eine natürliche Stabilität, die dem Wein ein langes Entwicklungspotenzial verleiht.

Lagerfähigkeit:

Optimale Trinkreife Ende 2014 bis 2018 gut lagerbar bis 2020

Empfehlung:

Zu intensiven Gemüsespeisen, Lamm oder als "Meditationswein"