

Rebsorte:

Weißburgunder

Lage und Boden:

Terlan Lieben Aich – Weinberg Eichhorn Ein nach Südwesten ausgerichteter Hang auf rund 300 Metern Meereshöhe, geprägt von einem milden, luftigen Mikroklima. Der Boden ist karg und wasserdurchlässig, bestehend aus sandigem Porphyrverwitterungsgestein – die Lage mit der größten mineralischen Struktur unserer Böden.

Jahrgang:

Für einen biodynamischen Winzer war 2024 extrem herausfordernd. Die außergewöhnlich feuchten Monate Mai, Juni und Juli bescherten uns einen immensen Peronospora- und Oidium-Druck. Unsere Professionalität und die Erfahrung der letzten Jahre haben uns diese schwierige Phase beinahe schadlos überstehen lassen. Die kurzen und heißen Wochen von Mitte Juli bis Ende August gefolgt von schönem Herbstwetter bis Ende September haben uns großartige Weißweine und Pinots beschert. Nerv, Spannung, knackige Säure und moderater Alkohol prägen die Weine des Jahrgangs.

Mitte September konnten wir unsere Trauben für den Eichhorn lesen. Der Hektarertrag lag bei 46 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration acht Stunden in der Presse, um Aromen und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte im Holzfass spontan mit traubeneigenen Hefen. Anschließend reifte der Wein ein Jahr lang auf der Hefe im Fass, um Frucht, Mineralität und Komplexität auszubilden.

Abfüllung:

Es wurden 13.350 Flaschen und 276 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,4 g/l Alkohol: 12,8 % Vol. Säure: 6,3 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein leuchtendes Gelb im Glas. In der Nase fruchtig nach reifem Apfel und weißen Blüten, dazu mineralische Noten von nassem Kalkstein. Am Gaumen saftig, mit prickelnder, mineralischer Säure und einem langanhaltenden Fruchtabgang. Optimale Trinkreife: 2026 bis Ende 2035.

Serviertemperatur: 8–10 °C. Für optimalen Trinkgenuss in der Jugend empfiehlt sich das Dekantieren und der Genuss aus Burgundergläsern. Begleitet hervorragend feine Fischgerichte, Schalen- und Krustentiere sowie vegetarische Speisen; besonders gut harmoniert er mit aromatischem Käse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch Respekt-BIODYN Vegan



