



Tröpftalhof

Weininformation:

Garnellen 2014 *Anphora*



Traubensorte:

25 - 15 jährige Sauvignon Blanc Reben verschiedenster Selektionen

Beschreibung:

Die Farbe ist intensiv und leuchtend goldgelb. Eine Mischung aus Frucht, wie Aprikose und Birne, und kräutigen Noten dominieren seinen eleganten Duft. Am Gaumen ist der Sauvignon enorm stoffig, aber trocken und ohne Schwere, im Abgang mit komplexer Frucht und Würze von weißem Pfeffer und Feuerstein.

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.

Lagerfähigkeit:

Optimale Trinkreife Ende 2016 bis 2020 gut lagerbar bis 2022

Empfehlung:

Zu intensiven Gemüsespeisen, Lamm oder als "Meditationswein"

