



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 wasser-durchlässig, bestehend aus sandigem Porphyryverwitterungsgestein – die Lage mit der größten mineralischen Struktur unserer Böden.

Jahrgang:

Der Jahrgang 2025 begann mit einem frühen Austrieb und einem warmen Frühjahr, das für eine zügige und gleichmäßige Entwicklung der Reben sorgte. Auch die Blüte verlief unter sehr guten Bedingungen. Juli und August brachten viel Sonne und sommerliche Wärme, ohne längere extreme Hitzeperioden. Regelmäßige Niederschläge gewährleisteten eine gute Wasserversorgung und ermöglichten eine kontinuierliche und ausgewogene Reife der Trauben.

Die Niederschläge im September verlangten bei der Lese viel Aufmerksamkeit und eine konsequente Selektion. Insgesamt brachte 2025 sehr ausdrucksstarke Weißweine mit reifer Frucht, mehr Fülle und Schmelz als im Vorjahr, zugleich aber mit schöner Frische, Spannung und mineralischer Präzision hervor. Vor Mitte September konnten wir unsere Trauben für den Eichhorn lesen. Der Hektarertrag lag bei 43 hl.

Ausbau:

Ein Teil der Trauben wurde als Ganztrauben schonend gepresst, der übrige Teil entrappt und vor der Pressung für einige Stunden auf den Beerenhäuten mazeriert, um zusätzliche Aromen und Struktur zu gewinnen. Die Gärung erfolgte spontan mit traubeneigenen Hefen im Holzfass. Anschließend reifte der Wein ein Jahr lang auf der Feinhefe im Fass, wodurch sich Frucht, Mineralität und Komplexität weiter entfalten konnten.

Abfüllung:

Es wurden 14.250 Flaschen und 218 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,3 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: 5,3 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, sattes Gelb im Glas. In der Nase reife Aromen von gelbem Apfel und Birne, begleitet von weißen Blüten und feinen mineralischen Noten nach nassem Kalkstein. Am Gaumen kraftvoll und saftig mit reifer Frucht, feinem Schmelz und dichter Struktur. Die lebendige, mineralisch geprägte Säure sorgt für Spannung und Balance. Langer, vielschichtiger Fruchtgang. Optimale Trinkreife: 2027 bis Ende 2037. Serviertemperatur: 8–10 °C. Für optimalen Trinkgenuss empfiehlt sich besonders in der Jugend das Dekantieren und der Genuss aus Burgundergläsern. Begleitet hervorragend feine Fischgerichte, Schalen- und Krustentiere sowie vegetarische Speisen; besonders gut harmonisiert er mit aromatischem Käse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch, Respekt-BIODYN, Vegan



MANINCOR