



2019 • SCHLOSSBERG Achkarren • Spätburgunder • GG

HERKUNFT

Der SCHLOSSBERG liegt nördlich von Achkarren und erhebt sich dort auf über 350 m NN. Sein Name geht auf das im 13. Jahrhundert erbaute Schloss Höhingen zurück, dessen verwitterte Ruinen noch heute auf dem Gipfel zu finden sind. Der Boden ist steinig, denn die Rebstöcke wurzeln auch hier im dunklen Tephrit. Die Arbeit in den bis zu 60 Prozent steilen Lagen ist anspruchsvoll und fordernd. Die geschwungene Form des Berges erzeugt ein individuelles Kleinklima, welches einen ganz individuellen Typ Wein prägt.

HANDWERK

Die Trauben wurden Anfang September, von Hand gelesen und streng sortiert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte in offenen Edelstahl tanks über 20 Tage. Nach der Pressung reifte der Wein für 12 Monate in Barriquefässern (228l) aus französischer Eiche. 60 Prozent der Fässer waren neu und 40 Prozent waren in ihrer zweiten Belegung. Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration im Juli 2021.

WERTE

trocken • 13,0 % vol. • 0,3 g/L Restzucker • 5,6 g/L Säure

JAHRGANG • 2019

Das Weinjahr 2019 knüpfte nahtlos an die Erfahrungen des Ausnahmejahres 2018 an. Leider wurden die Wasservorräte in den Böden über den kurzen und milden Winter nicht vollständig aufgefüllt. Der Austrieb fand, wie die letzten Jahre üblich, sehr früh statt, eigentlich auch zu früh und wir sind nur mit Glück einigen Spätfrostergebnissen entronnen. Die Blüte verlief Anfang Juni eher schlecht, viele unserer GG- und TEPHRIT-Lagen blühten früh in eine kurze Kaltwetterperiode hinein und verrieselten deutlich stärker als die sich in der Blüte anschließenden Orts- und Gutswein Lagen. An die differenzierte Blüte schloss sich ein fast unerträglich heißer Sommer an. Temperaturen von gut 40 Grad über mehrere Tage hinweg und aufgrund des trockenen Winters auch eine zunehmende Trockenheit in den tieferen Bodenschichten in die unsere Reben hineinwurzeln. Die Ernte 2019 entschädigte mit super gesundem Traubengut und einer etwas kleineren Menge als normal.