



2021 • 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 Mitte September, von Hand gelesen und streng sortiert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte in offenen Edelstahltanks über 20 Tage. Nach der Pressung reifte der Wein für 12 Monate in Barriquefässern (228l) aus französischer Eiche. 30 Prozent der Fässer waren neu und 70 Prozent waren in ihrer zweiten Belegung. Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration im Juni 2023.

WERTE

trocken • 13,0 % vol. • 1,2 g/L Restzucker • 5,4 g/L Säure

JAHRGANG • 2021

Der Januar begann mit ungewöhnlich viel Schneefall, welcher für eine sehr gute Durchfeuchtung des Bodens zu Beginn der Vegetationsperiode sorgte. Der Austrieb erfolgte ähnlich dem langjährigen Mittel Anfang April. Mit dem Austrieb trafen uns Spätfröste von bis zu -5°C unvermittelt und hart. Fast alle unsere Weinberge waren betroffen. In manchen Parzellen entstand dadurch ein Schaden von bis zu 80 Prozent des zu erwartenden Ertrages. An diesen schwierigen Start in die Vegetation schloss sich dann ein kühler und nasser Sommer an. Die Pflege der Weinberge unter diesen widrigen Bedingungen verlangte uns vieles ab. Trotzdem war der Selektionsaufwand während der Weinlese noch enorm. Statt unseren angestammten 12-14 Lesetagen brauchten wir dieses Jahr ganze 20 Tage. Allerdings konnten wir, dank unseres motivierten und präzise arbeitenden Leseteams, ausschließlich gesunde Trauben von Hand ernten.