



2022 • ACHKARREN • Grauer Burgunder • VDP.Ortswein

HERKUNFT:

Unser Heimatdorf Achkarren fand bereits im Jahre 1064 n.Chr. zum ersten Mal urkundliche Erwähnung und liegt eingebettet in einem Tal am westlichen Rand des Kaiserstuhls. Mit steilen Vulkanverwitterungsböden zur Linken und mächtigen Lössterrassen zur Rechten bietet dieser Ort eine einzigartige geologische Kombination, die es uns Winzern möglich macht, herkunfts- und terroirgeprägte Weine zu erzeugen.

HANDWERK

Die Trauben wurden Ende August, von Hand gelesen und streng sortiert. Nach einer schonenden Pressung, wurde der gewonnene Most, nur durch Gravitation geklärt und anschließend in Edelstahltanks vergoren. Danach reifte der Wein für 6 Monate auf der Vollhefe. Die Abfüllung erfolgte nach vorangegangener Filtration im März 2023.

WERTE

trocken • 13,0 % vol. • 3,1 g/L Restzucker • 6,5 g/L Säure

NOTIZEN ZUM JAHRGANG

Das Jahr begann völlig anders als sein Vorgänger und bereits die ersten drei Monate dienten als Vorbote für, dass, was 2023 zu bieten hatte. Januar, Februar und März zeigten sich überdurchschnittliche warm, mit zu wenig Regen. So konnten die Böden, nach den trockenen Herbstmonaten im Jahr zuvor, ihre Reserven nicht komplett auffüllen. Die Vegetation der Reben begann in der ersten Aprilwoche mit dem Austrieb. Aufgrund des anhaltenden trocknen, warmen Wetters wuchsen die Triebe nur zögerlich in die Höhe. Die Arbeit in den Weinbergen ging in den Frühlingsmonaten noch leicht von der Hand, im Sommer erschwerten langanhaltende Hitzeperioden mit Temperaturen an den 40 Grad die Arbeit. Tropische Nächte, in denen die Temperatur nie unter 20 Grad fiel, verwehrten den Rebstöcken nötige Auszeiten, um ihren Stoffwechsel zu regulieren.

Gleichzeitig begünstigten sie die Ausbreitung des echten Mehltaus, einer Pilzkrankheit, welche die Oberflächen der gesunden Beeren mit einem grauen Pilzrasen überzieht und bis zum Aufbrechen austrocknet. All das mündete in einem verdächtig frühen Herbst, welcher am 22. August begann.