



2021 • ACHKARREN • Weisser 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 September, 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 2022.

WERTE

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