



2020 • SCHLOSSBERG Achkarren • Chardonnay • VDP.Grosse Lage

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 Ende August, von Hand gelesen und streng sortiert. Nach der Pressung, wurde der gewonnene Most ohne Vorklärung in Barriques aus französischer Eiche gefüllt und im Anschluss spontan vergoren. Danach reifte der Wein für 12 Monate auf der Vollhefe in den Fässern. An die Fassreife schlossen sich weitere 6 Monate im Edelstahl ebenfalls auf der Vollhefe an. Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration im April 2022.

WERTE

trocken • 13,0 % vol. • 2,2 g/L Restzucker • 6,6 g/L Säure

JAHRGANG • 2020

Die Vegetation des Weinjahres 2020 begann außerordentlich früh. Bedingt durch den sehr warmen April begann der Austrieb 2 Wochen früher als üblich. Mit den warmen Temperaturen ging eine lähmende Trockenheit einher, im ersten Monat der Vegetation standen den Reben 50 mm weniger Wasser zur Verfügung als im langjährigen Vergleich üblich. Erst im Mai nahm das Wachstum Fahrt auf. Die Rebblüte begann Ende Mai und verlief problemlos. Der Sommer war wie in den letzten Jahren außerordentlich warm und trocken. Durch die Temperatur reiften die Trauben enorm schnell aus und wir begannen bereits am 22. August mit der Ernte. Allerdings waren die Erträge aufgrund des anhaltenden Wassermangels nicht so groß wie erhofft. In unseren Spätburgunderanlagen fielen die Erträge mikroskopisch klein aus. Lediglich der Gesundheitszustand der Trauben entschädigten, dieser war dank des trockenen Wetters ausnahmslos perfekt.