



2020 • TEPHRIT Achkarren • Chardonnay • VDP.Ortswein

HERKUNFT:

Die Reben unserer TEPHRIT-Weine wachsen an der Westseite des Kaiserstuhls auf der erkalteten Lava, die vor 16 Millionen Jahren aus den Kratern des Vulkans herausgeschleudert wurde. Die kargen Böden fordern die Rebstöcke, besonders in den trockenen Sommermonaten, immer wieder heraus. Dies zwingt die Reben zur Anpassung und sorgt auf natürliche Weise für ein niedriges Ertragsniveau und eine gleichmäßige Reife der Trauben.

HANDWERK

Die Trauben wurden Ende August, von Hand gelesen und streng sortiert. Nach der Pressung, wurde der gewonnene Most, nur durch Gravitation geklärt und anschließend, in Barriques aus französischer Eiche, spontan vergoren. Danach reifte der Wein für 10 Monate auf der Vollhefe. Die Abfüllung erfolgte nach vorangegangener Filtration im Juli 2021.

WERTE

trocken • 13,0 % vol. • 1,8 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 war dank des Wetters ausnahmslos perfekt.