



## 2019 TEPHRIT Achkarren Chardonnay

### 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 Anfang September von Hand gelesen und streng sortiert. Nach einer schonenden Pressung wurden die gewonnenen Moste nur durch Gravitation geklärt. Vergoren wurden die Weine spontan mit den aus den Weinbergen stammenden natürlichen Hefen. Danach reiften die Weine für 10 Monate auf der Hefe sowohl in gebrauchten Barriques als auch in großen Holzfässern (1200l). Die Abfüllung erfolgte Mitte Juli 2020.

Ausbau: trocken  
Restzucker: 1,1 g/L  
Säure: 6,3 g/L  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.

### Weingut:

Es begann in den 60er-Jahren, als die Eltern von Josef Michel in Achkarren Weinreben anbauten. 1983 trat Josef Michel als gelernter Weinküfer in den elterlichen Betrieb ein. Sohn Robin steht in den Startlöchern. Drei Generationen, die ihre Erfahrungen und Werte untereinander austauschen. Das Weingut Michel in Vogtsburg-Achkarren im Kaiserstuhl zählt mit seinen vielschichtigen Burgunder-Weinen heute zu einem der besten Weingüter in Baden.

Wir lieben unsere Handarbeit und gehen ihr leidenschaftlich nach. Denn nur so können wir die Natur und unsere Weinreben unterstützen und aus ihnen das Beste hervorbringen. Unsere Arbeit ist noch echtes Handwerk.

© Weingut Michel | Winzerweg 24, 79235 Vogtsburg

