



2021 • TEPHRIT Achkarren • Grauer Burgunder • 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 Mitte September, von Hand gelesen und streng sortiert. Nach der Pressung, wurde der gewonnene Most, nur durch Gravitation geklärt und anschließend in großen Holzfässern spontan vergoren. Danach reifte der Wein für 10 Monate auf der Vollhefe. Die Abfüllung erfolgte nach vorangegangener Filtration im Juli 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.