



2018 TEPHRIT Achkarren Spätburgunder

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 am 24. August, von Hand gelesen und streng sortiert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte in offenen Edelstahltanks über 18 Tage. Nach der Pressung reifte der Wein für 12 Monate in Barriquefässern (228l) aus französischer Eiche. Ein Drittel der Fässer waren neu und zwei Drittel waren in ihrer zweiten Belegung. Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration im Juli 2019.

Ausbau: trocken
Restzucker: 0,3 g/L
Säure: 5,5 g/L
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

2018:

Ein Jahr der Gegensätze und Extreme. Es begann mit einem sehr frühen Austrieb der Reben Anfang April. Auf den Austrieb der Reben folgte ein Wechselspiel zwischen monsunartigen Regenfällen und sommerlich sonnigen Tagen. Auf diese optimalen klimatischen Bedingungen antwortete die Natur auf ihre Art und Weise, mit kräftigem Wuchs. In der ersten Vegetationshälfte kämpften wir mit einem Rekordwachstum der Laubwand, in der zweiten Hälfte der Vegetation mit der enormen Trockenheit des Sommers 2018. Aber gerade diese warme und sonnige Zeit sorgte für eine schnelle und unkomplizierte Reife der Trauben.