



2019 • TEPHRIT • 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 Anfang September, von Hand gelesen und streng sortiert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte in offenen Edelstahltanks über 20 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 2021.

WERTE

trocken • 13,0 % vol. • 0,3 g/L Restzucker • 5,7 g/L Säure

JAHRGANG • 2019

Das Weinjahr 2019 knüpfte nahtlos an die Erfahrungen des Ausnahmejahres 2018 an. Leider wurden die Wasservorräte in den Böden über den kurzen und milden Winter nicht vollständig aufgefüllt. Der Austrieb fand, wie die letzten Jahre üblich, sehr früh statt, eigentlich auch zu früh und wir sind nur mit Glück einigen Spätfrostergebnissen entronnen. Die Blüte verlief Anfang Juni eher schlecht, viele unserer GG- und TEPHRIT-Lagen blühten früh in eine kurze Kaltwetterperiode hinein und verrieselten deutlich stärker als die sich in der Blüte anschließenden Orts- und Gutswein Lagen. An die differenzierte Blüte schloss sich ein fast unerträglich heißer Sommer an. Temperaturen von gut 40 Grad über mehrere Tage hinweg und aufgrund des trockenen Winters auch eine zunehmende Trockenheit in den tieferen Bodenschichten in die unsere Reben hineinwurzeln. Die Ernte 2019 entschädigte mit super gesundem Traubengut und einer etwas kleineren Menge als normal.