



2021 • TEPHRIT • Spätburgunder • 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 Anfang September, von Hand gelesen und streng sortiert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte in offenen Edelstahltanks über 18 Tage. Mehrmals am Tag wurde die Maische überschwallt und von Hand gestoßen. 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 Juni 2023.

WERTE

trocken • 13,0 % vol. • 0,8 g/L Restzucker • 5,3 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.