



Michel, Achkarren, Tephrit Weißer Burgunder, Qualitätswein, trocken, 2022, Baden

Deutschland - Baden

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - 13 % vol

Enthält Sulfite

€ 19,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 14,95

Artikel: 2022 Tephrit Weißer Burgunder QbA. VDP.Ortswein Michel Kaiserstuhl

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Baden, Kaiserstuhl

Kategorie: Weißwein, trocken

Klassifizierung: Qualitätswein, VDP.Ortswein

Erzeuger: Michel

Rebsorte: Weißer Burgunder

Alkohol: 13 % vol

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 6,4 g/l

Herkunft: Die Reben der 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 (1200l) spontan vergoren. Danach reifte der Wein für 10 Monate auf der Vollhefe. Die Abfüllung erfolgte nach vorangegangener Filtration im Juli 2023.

Jahrgang 2022: Das Jahr begann völlig anders als sein Vorgänger und bereits die ersten drei Monate dienten als Vorbote für das, was 2023 zu bieten hatte. Januar, Februar und März zeigten sich überdurchschnittlich warm, mit zu wenig Regen. So konnten die Böden, nach den trockenen Herbstmonaten im Jahr zuvor, ihre Reserven nicht komplett auffüllen. Die Vegetation der Reben begann in der ersten Aprilwoche mit dem Austrieb. Aufgrund des anhaltend trocknen, warmen Wetters wuchsen die Triebe nur zögerlich in die Höhe. Die Arbeit in den Weinbergen ging in den Frühlingsmonaten noch leicht von der Hand, im Sommer erschwerten langanhaltende Hitzeperioden mit Temperaturen an den 40 Grad die Arbeit. Tropische Nächte, in denen die Temperatur nie unter 20 Grad fiel, verwehrten den Rebstöcken nötige Auszeiten, um ihren Stoffwechsel zu regulieren. Gleichzeitig begünstigten sie die Ausbreitung des echten Mehltaus, einer Pilzkrankheit, welche die Oberflächen der gesunden Beeren mit einem grauen Pilzrasen überzieht und bis zum Aufbrechen austrocknet. All das mündete in einem verdächtig frühen Herbst, welcher am 22. August begann.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Weingut Michel

Anschrift: Winzerweg 24, 79235 Vogtsburg-Achkarren

Datenblatt : Michel

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 22.08.2024