



»Lieben Aich« Sauvignon DOC

Manincor

Einer der großen Sauvignon Blancs der Wein-Welt. Lieben Aich steht für Terlan. Dort stehen die Reben auf 300 m Höhe auf einem steil terrassierten Südwesthang auf Porphy-Verwitterungsgestein. Die Rebsorte fällt in Südtirol nur zu oft laut und ordinär parfümiert aus. Lieben Aich geht andere Wege. Er eröffnet der Rebsorte eine andere, eigenständige Dimension. Duft und Struktur sprechen die Sprache der Dichte, der Komplexität. In der Aromatik spielt Kellermeister Helmuth Zozin das Spiel der Reife und im Mund macht er den Wein zum physischen Genuß. Für Südtirol ungewöhnlich, füllt Lieben Aich den Mund mit tiefgründig druckvoller Mineralität, die rund um die Zunge von innen nach außen zu wirken scheint. Schmeckbare Auswirkung der seit vielen Jahren praktizierten biodynamischen Bewirtschaftung. Sie verstärkt Helmuth Zozin durch zwölfstündige Mazeration der Beerenschalen auf der Maische. Die Gärung erfolgt im Holzfass spontan auf den eigenen Wildhefen.

Körperreich und opulent kraftvoll beginnt Lieben Aich seine Wirkung im Mund. Daraus wird schnell präzise, dichte Mineralität, die am Gaumen in kühl würzigem Griff ausklingt. Nasse Steine im Sommerregen vermischen sich mit sehnsüchtig anklingenden tropischen Obstaromen, die aber nie zum Ausbruch kommen. Ein raffiniert komplexer Sauvignon Blanc, der anspruchsvolle Speisen anspruchsvoll zu begleiten versteht: Schalen- und Krustentiere, gegrillte Meeresfische und helles Fleisch an entsprechend raffiniert gewürzten Saucen sind sein Metier. Dekantieren und nicht zu kalt servieren. Ein fordernd »leiser« Südtiroler Sauvignon für Fortgeschrittene, der nachhaltig im Gedächtnis bleibt.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Porphy

Besonderes: Respekt® & ABCERT
zertifiziert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: filtriert

pH-Wert: 3,29

0,75l

IAW20109



www.weinhalle.de