



Weissburgunder Truttikon 2018

2018 war endlich wieder ein ruhiges Rebjahr. Spätföste blieben aus, und der Sommer war von April bis Mitte September nur sonnig, heiss und trocken. Die Reben entwickelten sich prächtig, Pilzkrankheiten waren kein Thema.

Die Rebstöcke des Weissburgunders musste ich aber wegen der Hagelschäden von 2017 nochmals ganz tief anschneiden, um für später gesunde Stämme zu erhalten. Dadurch gab es pro Stock nur zwei bis drei Triebe mit Trauben, somit nur knapp 400kg Ertrag.

Der Wein ist feinfruchtig, hat Aromen von Birnen und eine feine Säure. Er passt gut zu Frühlingsgemüse, Spargeln und anderen feinen Speisen.

Lese: 5. September 2018

Ertrag: 400kg/30a

Oechsle: 95°

Säure: 6.5gr/l

Ausbau: Stahltank 6 Monate