



WEISSHERBST TRUTTIKON 2017

2017 war erneut ein anstrengendes Rebjahr. Wie schon 2016 trieben die Reben früh aus. Ende April folgte wieder eine Kältewelle, die zu Erfrierungen führte. Dank Massnahmen wie einem Frost-Reserveruten konnten Schäden aufgefangen werden. So standen die Trauben im Sommer schön und gesund da. Bis am 2. August ein Hagel in gewissen Gegenden alles zerstörte. In Truttikon verlor ich ca. 80% der Trauben. Was geerntet werden konnte, reichte in der Qualität für den Weissherbst, Rotwein gibt es nicht. Die Hälfte der Rebfläche wurde gar nicht geerntet.

Die Blauburgundertrauben wurden gleich nach dem Entrappen gepresst. Dank kühler Vergärung und ohne Säureabbau ist ein fruchtiger, knackiger Sommerwein entstanden. Seine Aromen nach roten Beeren und Kirschen gefallen, seine Säure belebt. Willkommen, Sommerabende!

Lese:	27. September 2017
Ertrag:	100gr/m ²
Oechsle:	83°
Säure:	7,6gr/l
Ausbau:	6 Monate Stahltank