

**ABRAHAM ART**  
**Pinot Blanc 2013**  
**Limited Edition**  
**Selektion**  
**Weißburgunder von**  
**alten Reben**  
IGT Weinberg Dolomiten



**Rebsorte:**

100% Weißburgunder

**Lage und Bodenbeschaffenheit:**

Unser Weinberg „In der Lämm“ befindet sich Eppan im Weiler Weißhaus auf ca. 500 m Meereshöhe. Die nach Westen hin ausgerichtete, luftige Hanglage ist sehr sonnenverwöhnt und erlaubt ein optimales Ausreifen der Trauben. Hier herrschen Moränenböden aus der letzten Eiszeit vor, durchmischt mit Vulkangestein aus sehr mineralhaltigem Quarzporphyr. Im Halbschatten der Pergl entwickelt sich eine elegante, komplexe Frucht, die die Herkunft dieser besonderen Lage in sich trägt. Die tiefwurzelnden Rebstöcke brauchen keine künstliche Bewässerung und transportieren vielfältige mineralische Geschmackskomponenten, die unseren Wein einzigartig machen.

**Alter der Rebstöcke:** >60 Jahre

**Erziehungsform:** traditionelles Pergolasystem

**Ertrag pro Hektar:** 30 hl

**Jahrgang 2013**

Der kühle, regenreiche Frühling hatte einen verspäteten Austrieb und eine langsame Entwicklung der Triebe zur Folge. Der Blühbeginn erfolgte Anfang Juni, circa 8 Tage später als im langjährigen Durchschnitt. Aufgrund unseres schonenden Pflanzenschutzprogrammes mussten wir ständig auf der Hut sein, um Attacken von verschiedenen Pilzen abzuwehren. Dabei haben wir ein besonderes Augenmerk auf eine perfekte Laubarbeit gelegt, um die Trauben gesund bis zur Reife zu bringen.

Durch die optimalen Voraussetzungen während der Blüte konnten wir im Herbst auch mengenmäßig eine gute Ernte verzeichnen. Die Sommermonate waren geprägt von einer anhaltenden Schönwetterphase mit teils extrem hohen Temperaturen und geringen Niederschlägen. Ende August setzt dann herbstliches Wetter ein. Klare Sonnentage und kalte Nächte mit gewaltigen Temperaturunterschieden von bis zu 20°C förderten die Aromenbildung der Traubenbeeren optimal, was besonders unseren Burgundersorten zugutegekommen ist.

Ende September wurde das herbstliche Kaiserwetter durch sehr labile Witterung mit Kälteeinbrüchen und Niederschlag abgelöst. Dank des sehr gesunden Traubenmaterials und der stabilen Säurewerte konnten wir trotzdem den optimalen Lesezeitpunkt abwarten und haben die verschiedenen Sorten in mehreren Selektionen spät wie nie geerntet. Das Ergebnis dieser späten Lese waren sehr gehaltvolle, vollreife Trauben mit intensivem Geschmack, großer Fruchtintensität und komplexen Aromen.

**Ausbau:**

Unser Abraham Art wurde aus einer Selektion der bestgereifsten Trauben Ende Oktober 2013 gelesen. Nur kleine, lockerbeerige Trauben der ältesten Rebstöcke haben wir für diese Auslese verwendet. Dem schonenden Pressen folgte eine natürliche Klärung durch Sedimentation. Anschließend folgte die spontane, sehr langsame Gärung mit natürlichen Hefen in einem neuen 500l Eichenholzfaß. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein 24 Monate auf der Grobhefe.

**Abfüllung:** November 2015 ohne Filtration

**Flaschen:** ca. 700

**Analysedaten:**

Restzucker: 3g/l

Alkohol: 14,5 %Vol.

Gesamtsäure: 6,5g/l, biologischer Säureabbau

**Lagerungsfähigkeit:** aufgrund des langen Ausbaus auf der Grobhefe schätzungsweise bis zu 10 Jahren.