

ABRAHAM ART Pinot Blanc 2015

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 2015

Nach einem sehr trockenen und warmen Winter erfolgte der Austrieb Anfang April, gefolgt von überdurchschnittlich hohen Temperaturen in den kommenden Wochen. Dementsprechend früh blühten bereits Mitte Mai die ersten Gescheine auf. Nach einem kurzen Kälteeinbruch setzte sich bald darauf der Sommer endgültig durch und auf den wärmsten Juni seit Aufzeichnung des Wetters in Südtirol folgte der Monat Juli mit Rekordtemperaturen und zahlreichen Tropennächten. Dank der Beschattung durch die alte Pergl und gezielter Bewässerung konnten wir Trockenschäden vermeiden und die Vegetation schritt mit ruhigem und konstantem Wachstum voran. Anfang September begann die Weinlese und durch die anhaltende Schönwetterphase im Herbst konnte das Traubengut die optimale Reife erlangen. Die größte Herausforderung während der Ernte war die Entscheidung bezüglich des idealen Lesezeitpunktes, um die richtige Balance zwischen Säure und Zucker zu gewährleisten. Unsere höher gelegenen Weinberge boten in diesem Jahr dafür die deutlich besseren Bedingungen.

Ausbau:

Unser Abraham Art wurde aus einer Selektion der bestgereifsten Trauben 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: Juli 2017 ohne Filtration
Flaschen: ca. 600

Analysedaten:

Restzucker: 1,5g/l
Alkohol: 14,5 %Vol.
Gesamtsäure: 5,9g/l, biologischer Säureabbau