

## ABRAHAM ART Pinot Blanc 2016

### 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 2016**

2016 ist ein herausragender Jahrgang, der uns in den Weinbergen vor so manche Herausforderung gestellt hat. Die Vegetationsperiode begann im langjährigen Durchschnitt schon sehr früh, zwischen Ende März und Anfang April. Bis in die Blüte hinein (Ende Mai) war es nass und kühl, inklusive einer gut überstandenen Frostnacht. Auch in den Sommermonaten regnete es neben einigen wenigen heißen Sonnentagen häufig und überdurchschnittlich viel. Die trockene Witterung ab Ende August mit einem wunderschönen, goldenen Herbst hat das Blatt glücklicherweise gewendet. Es waren alle Voraussetzungen für eine gezielte und qualitativ hochwertige Ernte geschaffen. Die kühleren Temperaturen beim Reifebeginn, die den Reifeprozess der Trauben verlangsamen, sowie die kühlen Nächte und warmen Tage während der Ernte ergaben die perfekte Grundlage für saftige, lebendige und vielschichtige Weißweine und besonders vielversprechende, spannende Rotweine mit gutem Entwicklungspotenzial.

**Ausbau:**

Unser Abraham Art wurde aus einer Selektion der bestgereiften 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:** November 2018 ohne Filtration  
Flaschen: ca. 600

**Analysedaten:**

Restzucker: 1,0g/l  
Alkohol: 14,0 %Vol.  
Gesamtsäure: 7,2g/l, biologischer Säureabbau