

## ABRAHAM ART Pinot Blanc 2017

### 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 2017**

2017 begann mit einem außergewöhnlich trockenen Winter, welcher vereinzelt zu Winterschäden vor allem bei unseren Weißburgunderanlagen führte. Ein sehr mildes Frühjahr bedingte einen verfrühten Austrieb der Reben der voranschritt. In der Folge richtete die Frostnacht Ende April in vielen Tallagen empfindliche Frostschäden an, von denen wir mit Glück und mithilfe von Frostkerzen großteils verschont blieben. Die Witterung während der Reblüte war von durchwegs schönem Wetter geprägt. Im Sommer gab es sehr viele Sonnenstunden und wenig Regen. Erst im August kam es zu teilweise größeren Niederschlägen. Relativ früh begannen wir Anfang September mit der Ernte, die aufgrund auch vieler nasser Tage sehr herausfordernd war. Insgesamt fiel der Jahrgang 2017 mengenmäßig kleiner aus als gewohnt. Mit der Weinqualität sind wir jedoch sehr zufrieden.

**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:** November 2019 ohne Filtration  
Flaschen: ca. 600

**Analysedaten:**

Restzucker: 1,5 g/l  
Alkohol: 14,0 %Vol.  
Gesamtsäure: 6,3 g/l, biologischer Säureabbau