

BLAUBURGUNDER

2011

IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

100% Blauburgunder

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Unser Blauburgunder wächst auf Gletschermoränenböden der letzten Eiszeit, die durchmischt sind mit Vulkangestein aus sehr mineralhaltigem Quarzporphyr. Die nach Westen hin ausgerichtete, luftige Hanglage ist sonnenverwöhnt und erlaubt ein optimales Ausreifen der Trauben.

Alter der Rebstöcke: ca. 20 Jahre

Erziehungsform: Guyotsystem

Ertrag pro Hektar: 45 hl

Jahrgang 2011

Nach den warmen Monaten März und April haben die Reben dieses Jahr relativ früh ausgetrieben, ein feuchtwarmer Mai beschleunigte dieses Phänomen.

Der Sommer war trocken und sehr heiß, und immer wieder waren gefährliche Gewitterfronten im Anzug.

Unsere Weingüter „In der Lämm“ und vor allem „Rosslauf“ wurden von Hagelschlag in Mitleidenschaft gezogen.

Auf den extrem heißen August folgte ein kühler, wunderschöner September, wie man ihn sich als Winzer nur wünschen kann.

Unglücklicherweise hat ein weiteres Hagelgewitter den Großteil des Weinbaugebietes in Eppan stark getroffen. Wir sind mit einem blauen Auge davongekommen.

Die aufgeschlagenen Beeren haben wir in aufwendiger und mühevoller Kleinarbeit vor der Ernte beseitigt. Dank des kühlen Wetters konnten wir mit der Lese bis zur Vollreife abwarten.

Rückblickend kann man sagen, dass 2011 trotz aller Schwierigkeiten ein guter Jahrgang ist, dessen Weine sich durch eine gute Struktur, aromatische Vielfalt und mineralische Länge auszeichnen.

Ausbau:

Die bestgereiften Trauben haben wir Ende September 2011 händisch gelesen, abgebeert und über eine Rutsche in einen 2000l Gärbottich befördert. Anschließend folgte die Gärung, teils spontan dank natürlicher Hefen mit händischem Unterstoßen. Nach dreiwöchiger Maischekontaktzeit mit täglichem händischem Unterstoßen wurde der Wein schonend abgepresst und durch natürliche Sedimentation geklärt. Der weitere Ausbau fand in 50% neuen und 50% gebrauchten 500l Eichenholzfässern statt. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein noch weitere 20 Monate auf der Feinhefe.

Abfüllung: August 2013, ohne Filtration

Flaschen: 1500

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 14,5 %Vol.

Gesamtsäure: 5,6g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Im Glas sattes dichtes Rubinrot. Das komplexe Bouquet erinnert an Himbeeren eingelegte Weichselkirsche und Preiselbeerfrucht, etwas Rosenblätter und Waldboden.

Kräftig und gut strukturiert überzeugt dieser geradlinige und eigenständige

Blauburgunder im Gaumen mit präsentem, natürlichem Tannin und einer überraschenden Frische und Fruchtsüße. Salzig, langanhaltend und elegant im Abgang.

Ein Pinot Noir mit starkem Ausdruck.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 16°C

Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise aus dem Burgunderglas getrunken.

Ein vielseitiger Speisebegleiter für besondere Momente, ideal zu gebratenem und gegrilltem rotem Fleisch, zu Wild und zu gereiftem Käse.