

BLAUBURGUNDER

2012

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 2012

Auf einen sehr trockenen und relativ warmen Jänner folgte ein sehr kalter Februar mit zweistelligen Minusgraden. Trotz anfänglicher Befürchtungen gab es zum Glück keine Austriebsschäden. Die Monate April und Mai waren von wiederholten Niederschlägen geprägt und der Austrieb ging sehr zügig voran. Der Blühbeginn war am 30. Mai 2012, etwas früher als im langjährigen Durchschnitt.

Die Gefahr eines Peronosporapilzbefalls war 2012 besonders groß, und da wir keine chemischen Produkte einsetzen wollten, war eine gezielte und aufwendige Spritzarbeit notwendig. Der trockene schwüle Sommer begünstigte den Befall mit dem Mehltaupilz, der für unser Gebiet außergewöhnlich stark war. Es folgte ein sehr heißer August mit Temperaturen bis zu 39°C und ein nasser Herbst. Alles in allem war 2012 kein einfaches Jahr.

Die gezielte Laubarbeit, die zur Lockerbeerigkeit der Trauben führt, hat sich heuer besonders bewährt. Wir konnten dadurch durchwegs gesunde und reife Trauben ernten.

Ausbau:

Die bestgereiften, gesunden Trauben haben wir Ende September 2012 per Hand selektiert und gelesen, abgebeert und über eine Rutsche in einen 2000l Gärbottich befördert. Anschließend erfolgte die Gärung, spontan dank natürlicher Hefen. Nach ca. dreiwöchiger Maischekontaktzeit mit täglichem händischen 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: Ende 2014, ohne Filtration

Flaschen: 1600

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 14,5 %Vol.

Gesamtsäure: 5,5g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Im Glas feines Rubinrot. Das komplexe fruchtige Bouquet erinnert an Himbeeren, eingelegte Weichselkirsche und Preiselbeerfrucht, Blutorange 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.