

BLAUBURGUNDER

2014

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 2014

Das warme Frühjahr und die vom Winter mit Wasser gut versorgten Böden haben bereits Ende März zu einem frühen Austrieb geführt. Das trockene und warme Wetter während der Blüte hatte einen ausreichenden Fruchtansatz zur Folge. Die Trauben waren kleiner und lockerbeeriger als im langjährigen Durchschnitt. Die sind sehr gute Voraussetzungen für einen qualitativ hochwertigen Jahrgang. Erstmals haben wir in diesem Jahr einen Teil unserer Weinberge nicht gegipfelt sondern gewickelt, um der Geiztriebentwicklung vorzubeugen. Vor allem für den Blauburgunder sehen wir darin einen positiven Effekt zu noch mehr Tiefgang und Fruchtsüße. Der Sommer und der Herbst verliefen sehr feucht und regnerisch. Es war eine große Herausforderung unter diesen Bedingungen zu guter Reife zu kommen. Viel Handarbeit und großer Selektionsaufwand ermöglichten trotzdem eine gute Qualität bei der Lese. An Menge haben wir allerdings 20% eingebüßt. Der Hektarertrag lag bei etwa 45 hl. Rückblickend sind wir mit der Qualität der Weine sehr zufrieden.

Ausbau:

Die bestgereiften, gesunden Trauben haben wir in drei Durchgängen ab Anfang Oktober per Hand selektioniert 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: Dezember 2016, ohne Filtration

Flaschen: ca. 1800

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 13,5 %Vol.

Gesamtsäure: 5,9g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

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