

BLAUBURGUNDER

2016

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. 25 Jahre

Erziehungsform: Guyotsystem

Ertrag pro Hektar: 45 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 verlangsamt, 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:

Die bestgereiften, gesunden Trauben haben wir in drei Durchgängen 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: Oktober 2018, mit leichter Filtration

Flaschen: ca. 4000

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 14 %Vol.

Gesamtsäure: 5,4g/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.