

WEISSBURGUNDER
„In der Lämm“ 2011
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: >55 Jahre

Erziehungform: traditionelles Pergolasystem

Ertrag pro Hektar: 55 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:

Aus zwei Selektionen der bestgereiften Trauben entstand erstmals unser Weißburgunder „In der Lämm“. Dem schonenden Pressen folgte eine natürliche Klärung durch Sedimentation. Anschließend folgte die Gärung, teils spontan dank natürlicher Hefen in neuen (20%) und gebrauchten 500l Eichenholzfässern. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein circa neun Monate teils auf der Grobhefe und teils auf der Feinhefe

Abfüllung: Dezember 2012

Flaschen: 1500

Analysedaten:

Restzucker: 1,6g/l

Alkohol: 14 %Vol.

Gesamtsäure: 5,9g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Der elegante, markant mineralische Weißwein besticht durch eine helle, leuchtend gelbgrüne Farbe. Das feine, vielschichtige Bouquet erinnert an reife, aromatische Äpfel und weiße Blüten, verbunden mit einem Hauch von Feuerstein. Am Gaumen wirkt der Wein sehr saftig mit prickelnder, mineralischer Säure und er beeindruckt mit einem langanhaltenden fruchtigen Abgang.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 10 - 11°C

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

Unser Weißburgunder ist ein vielseitiger Speisenbegleiter, besonders geeignet zu mediterranen Gerichten, Meeresfisch, hellem Fleisch und ausnehmend gut zu aromatischem Käse.