

WEISSBURGUNDER
„In der Lämm“ 2012
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

Erziehungsform: traditionelles Pergolasystem

Ertrag pro Hektar: 55 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:

In zwei Selektionen haben wir die bestgereiften Trauben per Hand Ende September 2012 gelesen.

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 neun Monate teils auf der Grobhefe und teils auf der Feinhefe.

Abfüllung: Jänner 2014

Flaschen: 3000

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 14 %Vol.

Gesamtsäure: 5,7g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Der Weißburgunder „In der Lämm 2012“ besticht durch ein leuchtendes Gelbgrün im Glas. Das zarte doch komplexe Bouquet erinnert an reifes Obst wie Honigmelone, Golden Delicious, gelbe Nektarine und etwas Mango, verbunden mit einer leicht erdigen Komponente, welche von den mineralischen Böden her stammt.

Am Gaumen wirkt der Wein sehr kraftvoll mit würzigen Noten begleitet von feiner Säure. Er beeindruckt mit salzigem, lang anhaltendem 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.