

WEISSBURGUNDER
„In der Lämm“ 2013
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 2013

Der kühle, regenreiche Frühling hatte einen verspäteten Austrieb und eine langsame Entwicklung der Triebe zur Folge. Der Blühbeginn erfolgte Anfang Juni, circa 8 Tage später als im langjährigen Durchschnitt. Aufgrund unseres schonenden Pflanzenschutzprogrammes mussten wir ständig auf der Hut sein, um Attacken von verschiedenen Pilzen abzuwehren. Dabei haben wir ein besonderes Augenmerk auf eine perfekte Laubarbeit gelegt, um die Trauben gesund bis zur Reife zu bringen.

Durch die optimalen Voraussetzungen während der Blüte konnten wir im Herbst auch mengenmäßig eine gute Ernte verzeichnen. Die Sommermonate waren geprägt von einer anhaltenden Schönwetterphase mit teils extrem hohen Temperaturen und geringen Niederschlägen. Ende August setzt dann herbstliches Wetter ein. Klare Sonnentage und kalte Nächte mit gewaltigen Temperaturunterschieden von bis zu 20°C förderten die Aromenbildung der Traubenbeeren optimal, was besonders unseren Burgundersorten zugutegekommen ist.

Ende September wurde das herbstliche Kaiserwetter durch sehr labile Witterung mit Kälteeinbrüchen und Niederschlag abgelöst. Dank des sehr gesunden Traubenmaterials und der stabilen Säurewerte konnten wir trotzdem den optimalen Lesezeitpunkt abwarten und haben die verschiedenen Sorten in mehreren Selektionen spät wie nie geerntet. Das Ergebnis dieser späten Lese waren sehr gehaltvolle, vollreife Trauben mit intensivem Geschmack, großer Fruchtintensität und komplexen Aromen.

Ausbau:

In drei Selektionen haben wir die bestgereiften Trauben per Hand Anfang Oktober gelesen. Dem schonenden Pressen folgte eine natürliche Klärung durch Sedimentation.

Anschließend folgte die Gärung, teils spontan dank natürlicher Hefen, in gebrauchten 500l Eichenholzfässern. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein neun Monate teils auf der Grobhefe und teils auf der Feinhefe.

Abfüllung: April 2015

Flaschen: ca. 3000

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 14 %Vol.

Gesamtsäure: 5,9g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Der Weißburgunder „In der Lämm 2013“ besticht durch ein leuchtendes Gelbgrün im Glas. Das komplexe Bouquet erinnert an reifes Obst wie Apfel, Birne und Zitrone, verbunden mit einer leicht erdigen Komponente, welche von den mineralischen Böden her stammt. Am Gaumen wirkt der Wein vollmundig und cremig, 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.