

WEISSBURGUNDER
„In der Lämm“ 2014
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: ca. 60 Jahre

Erziehungform: traditionelles Pergolasystem

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:

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: Februar 2016

Flaschen: ca. 3500

Analysedaten:

Restzucker: < 1g/l

Alkohol: 13,5 %Vol.

Gesamtsäure: 5,9g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Der Weißburgunder „In der Lämm 2014“ 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.

Auszeichnung: Grande Premio Vino Slow Guida Slow Wine 2017

