

**WEISSBURGUNDER**  
**„In der Lämm“ 2015**  
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:** 60 Jahre

**Erziehungssystem:** traditionelles Pergolasystem

**Ertrag pro Hektar:** 55 hl

**Jahrgang 2015**

Nach einem sehr trockenen und warmen Winter erfolgte der Austrieb Anfang April, gefolgt von überdurchschnittlich hohen Temperaturen in den kommenden Wochen. Dementsprechend früh blühten bereits Mitte Mai die ersten Gescheine auf. Nach einem kurzen Kälteeinbruch setzte sich bald darauf der Sommer endgültig durch und auf den wärmsten Juni seit Aufzeichnung des Wetters in Südtirol folgte der Monat Juli mit Rekordtemperaturen und zahlreichen Tropennächten. Mithilfe gezielter Bewässerung konnten wir Trockenschäden vermeiden und die Vegetation schritt mit ruhigem und konstantem Wachstum voran. Anfang September begann die Weinlese und durch die anhaltende Schönwetterphase im Herbst konnte das Traubengut die optimale Reife erlangen. Die größte Herausforderung während der Ernte war die Entscheidung bezüglich des idealen Lesezeitpunktes, um die richtige Balance zwischen Säure und Zucker zu gewährleisten. Unsere höher gelegenen Weinberge boten in diesem Jahr dafür die deutlich besseren Bedingungen.

**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, Meeressch, hellem Fleisch und ausnehmend gut zu aromatischem Käse.