

WEISSBURGUNDER

„Vom Muschelkalk“

2016

Von alten Reben

IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

100% Weißburgunder

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Am Gfillberg (Eppan Berg) unterhalb des Mendelgebirges liegt auf circa 600m ü. d.M. unsere höchste Weinbergslage. Hier verläuft die geologische Bruchstelle zwischen tiefgründigen Porphyruntergrund (Dolomitgestein) mit tonigen Sedimenten und schotterigen, kalk- und lehmhaltigen Schwemmböden durchzogen mit Muschelkalk. Die Weine, die hier entstehen, sind von Eleganz, Frische, und Mineralität gekennzeichnet. Im Hang wächst auf den bis zu 50 Jahre alten Pergln unser Weißburgunder "Vom Muschelkalk".

Die tiefwurzelnden Rebstöcke brauchen keine künstliche Bewässerung und transportieren vielfältige mineralische Geschmackskomponenten, die diesen Wein einzigartig machen.

Alter der Rebstöcke: 60 Jahre

Erziehungssystem: traditionelles Pergolasystem

Ertrag pro Hektar: 60 hl

Jahrgang 2016

2016 ist ein herausragender Jahrgang, der uns in den Weinbergen vor so manche Herausforderung gestellt hat. Die Vegetationsperiode begann im langjährigen Durchschnitt schon sehr früh, zwischen Ende März und Anfang April. Bis in die Blüte hinein (Ende Mai) war es nass und kühl, inklusive einer gut überstandenen Frostnacht. Auch in den Sommermonaten regnete es neben einigen wenigen heißen Sonnentagen häufig und überdurchschnittlich viel. Die trockene Witterung ab Ende August mit einem wunderschönen, goldenen Herbst hat das Blatt glücklicherweise gewendet. Es waren alle Voraussetzungen für eine gezielte und qualitativ hochwertige Ernte geschaffen. Die kühleren Temperaturen beim Reifebeginn, die den Reifeprozess der Trauben verlangsamten, sowie die kühlen Nächte und warmen Tage während der Ernte ergaben die perfekte Grundlage für saftige, lebendige und vielschichtige Weißweine und besonders vielversprechende, spannende Rotweine mit gutem Entwicklungspotenzial.

Ausbau:

In drei Selektionen haben wir die bestgereiften Trauben per Hand 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 auf der Grobhefe

Abfüllung: Mai 2018

Flaschen: ca. 2000

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 13,5 %Vol.

Gesamtsäure: 7.1g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Der Weißburgunder „Vom Muschelkalk“ besticht durch ein leuchtendes Gelbgrün im Glas. Das Bouquet erinnert an Zitrusfrüchte und Apfel.

Im Gaumen ist der Wein geprägt von einer tiefgründigen, harmonischen natürlichen Säure und einer lebendigen Mineralität die von extrem kalkhaltigen Böden herrührt. Der Wein ist elegant und lang anhaltend.

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, paniertem Meeresfisch, hellem Fleisch und aromatischem Käse.