

## WEISSBURGUNDER

„Vom Muschelkalk“

2017

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: 40 Jahre

Erziehungform: traditionelles Pergolasystem

Ertrag pro Hektar: 50 hl

### Jahrgang 2017

2017 begann mit einem außergewöhnlich trockenem Winter, welcher vereinzelt zu Winterschäden vor allem bei unseren Weißburgunderanlagen führte. Ein sehr mildes Frühjahr bedingte einen verfrühten Austrieb der Reben der zügig voranschritt. In der Folge richtete die Frostnacht Ende April in vielen Tallagen empfindliche Frostschäden an, von denen wir mit Glück und mithilfe von Frostkerzen großteils verschont blieben. Die Witterung während der Rebblüte war von durchwegs schönem Wetter geprägt. Im Sommer gab es sehr viele Sonnenstunden und wenig Regen. Erst im August kam es zu teilweise größeren Niederschlägen. Relativ früh begannen wir Anfang September mit der Ernte, die aufgrund auch vieler nasser Tage sehr herausfordernd war. Insgesamt fiel der Jahrgang 2017 mengenmäßig kleiner aus als gewohnt. Mit der Weinqualität sind wir jedoch sehr zufrieden.

### 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: März 2019

Flaschen: ca. 2000

### Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 13,0 %Vol.

Gesamtsäure: 6,8 g/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 und aromatischem Käse.