

WEISSBURGUNDER

„Vom Muschelkalk“

2018

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 2018

Das Jahr 2018 war gekennzeichnet von einem schneereichen Winter, wodurch die Rebstöcke eine sehr gute Wasserversorgung erhalten haben. Aufgrund der kühlen Temperaturen am Anfang des Frühjahrs fand die Blüte später statt als in den Jahren zuvor. Die Wochen darauf wechselten sich relativ warme Tage mit häufigen Regentagen ab. Im Sommer war es sehr heiß mit Temperaturen bis zu 38°C. Darauf folgte ein wunderschöner September mit vielen Sonnenstunden, die es uns erlaubten, den perfekten Lesezeitpunkt für die einzelnen Sorten abzuwarten. Die Weine dieses insgesamt warmen Jahres zeichnen sich aus durch eine schöne Struktur und gleichzeitig einem Gleichgewicht zwischen Säure, Geschmack und Länge.

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 Vollhefe, danach Lagerung bis zur Füllung im Stahltank.

Abfüllung: Mai 2020

Flaschen: ca. 2300

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 13,0 %Vol.

Gesamtsäure: 6,7 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 aromatischem Käse.