

**ABRAHAM ART  
PINOT NOIR 2016**  
IGT Weinberg Dolomiten



**Rebsorte:**

100% Blauburgunder

**Lage und Bodenbeschaffenheit:**

Unser Blauburgunder wächst auf Gletschermoränenböden der letzten Eiszeit, die durchmischt sind mit Vulkangestein aus sehr mineralhaltigem Quarzporphyr, Glimmerschiefer und Granit

Die nach Westen hin ausgerichtete, 500m ü.d.M, luftige Hanglage ist sonnenverwöhnt und erlaubt ein optimales Ausreifen der Trauben.

**Alter der Rebstöcke:** ca. 25 Jahre

**Erziehungform:** Guyot

**Ertrag pro Hektar:** 45 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 verlangsamen, 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:**

Selektion der kleinbeerigsten, bestgereiften Trauben. 70% wurden abgebeert, 30% haben wir als ganze Trauben mit Stielen und ohne Quetschung im 2000l Gärbottich aus französischer Eiche vergoren. Die Gärung erfolgte spontan dank natürlicher Hefen. Nach ca. dreiwöchiger Maischekontaktzeit mit täglichem händischen Unterstoßen wurde der Wein schonend abgepresst und durch natürliche Sedimentation geklärt. Der weitere Ausbau fand in 75% neuen und 25% gebrauchten 500l französischen Eichenholzfässern statt. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein noch weitere 20 Monate auf der Feinhefe.

**Abfüllung:** November 2018, ohne Filtration

**Flaschen:** ca. 1000

**Analysedaten:**

**Restzucker:** <1g/l

**Alkohol:** 14 %Vol.

**Gesamtsäure:** 5,7g/l, biologischer Säureabbau

**Beschreibung:**

Ein sehr komplexer, vielschichtiger, fruchtbetonter Blauburgunder mit präsentem, natürlichem Tannin und einer überraschenden Frische. Salzig, langanhaltend und elegant im Abgang.

Ein Pinot Noir mit starkem Ausdruck für besondere Anlässe.

**Empfehlung:**

**Serviertemperatur:** 16°C

Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise aus dem Burgunderglas getrunken.

Ein vielseitiger Speisebegleiter für besondere Momente, zum Beispiel zu gebratenem und gegrilltem rotem Fleisch, zu Wild und zu gereiftem Käse.