

ABRAHAM ART PINOT NOIR 2018

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

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 45 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:

Selektion der kleinbeerigsten, bestgereiften Trauben. 70% wurden abbebert, 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: Oktober 2020, ohne Filtration

Flaschen: ca. 1200

Analysedaten:

Restzucker: 2,2 g/l

Alkohol: 14 %Vol.

Gesamtsäure: 5 g/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.