

ABRAHAM ART PINOT NOIR 2017

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 2017

2017 begann mit einem außergewöhnlich trockenen Winter, welcher vereinzelt zu Winterschäden vor allem bei unseren Weißburgunderanlagen führte. Ein sehr mildes Frühjahr bedingte einen verfrühten Austrieb der Reben der 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 Reblüte 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:

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: Februar 2020, ohne Filtration

Flaschen: ca. 1200

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 14 %Vol.

Gesamtsäure: 5,4 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.