

## ABRAHAM ART Pinot Blanc 2018

### Limited Edition

Selektion Weißburgunder von alten Reben  
IGT Weinberg Dolomiten



**Rebsorte:**  
100% Weißburgunder

**Lage und Bodenbeschaffenheit:**  
Unser Weinberg „In der Lämm“ befindet sich Eppan im Weiler Weißhaus auf ca. 500 m Meereshöhe. Die nach Westen hin ausgerichtete, luftige Hanglage ist sehr sonnenverwöhnt und erlaubt ein optimales Ausreifen der Trauben. Hier herrschen Moränenböden aus der letzten Eiszeit vor, durchmischt mit Vulkangestein aus sehr mineralhaltigem Quarzporphyr. Im Halbschatten der Pergl entwickelt sich eine elegante, komplexe Frucht, die die Herkunft dieser besonderen Lage in sich trägt. Die tiefwurzelnden Rebstöcke brauchen keine künstliche Bewässerung und transportieren vielfältige mineralische Geschmackskomponenten, die unseren Wein einzigartig machen.

**Alter der Rebstöcke:** >60 Jahre

**Erziehungsform:** traditionelles Pergolasystem

**Ertrag pro Hektar:** 30 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:

Unser Abraham Art wurde aus einer Selektion der bestgereifsten Trauben gelesen. Nur kleine, lockerbeerige Trauben der ältesten Rebstöcke haben wir für diese Auslese verwendet. Dem schonenden Pressen folgte eine natürliche Klärung durch Sedimentation. Anschließend folgte die spontane, sehr langsame Gärung mit natürlichen Hefen in großteils neuem 500l Eichenholzfaß. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein 24 Monate auf der Grobhefe.

**Abfüllung:** September 2020  
**Flaschen:** ca. 1200 nummeriert

### Analysedaten:

**Restzucker:** 2,3 g/l  
**Alkohol:** 14,0 %Vol.  
**Gesamtsäure:** 5,8 g/l, biologischer Säureabbau