

ABRAHAM ART Pinot Blanc 2019

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 2019

Das Jahr 2019 begann trocken und warm, darauf folgte ein wechselhafter April und ein regenreicher, sehr kühler Frühsommer. Die Entwicklung der Reben verlief langsam und führte zu einer etwas verspäteten Reblüte im Juni. Es wurde hochsommerlich warm, das begünstigte ein rasches und üppiges Rebenwachstum. Die Ernte begann dann etwas später als in den letzten Jahren in den ersten Septemberwochen. Der schöne Herbst ermöglichte es uns den idealen Lesezeitpunkt abzuwarten. Die lange Reifezeit und das schöne Wetter bei der Ernte haben die Voraussetzungen für einen sehr guten Jahrgang geschaffen.

Ausbau:

Unser Abraham Art wurde aus einer Selektion der bestgereiften 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 2021
Flaschen: ca. 1200 nummeriert

Analysedaten:

Restzucker: 3,5 g/l
Alkohol: 13,5 %Vol.
Gesamtsäure: 6,2 g/l, biologischer Säureabbau