

BLAUBURGUNDER

2019

IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

100% Blauburgunder

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Unser Blauburgunderlagen befinden sich teils auf Gletschermoränenböden aus sehr mineralhaltigem Quarzporphyr und teils auf tiefgründigen Porphyruntergrund (Dolomitgestein) mit tonigen Sedimenten und schotterigen, kalk- und lehmhaltigen Schwemmböden.

Die luftigen Hanglagen sind gut durchlüftet und sonnenverwöhnt und erlaubt ein optimales Ausreifen der Trauben.

Alter der Rebstöcke: ca. 25 Jahre

Erziehungsform: Guyotsystem

Ertrag pro Hektar: 45 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:

Die bestgereiften, gesunden Trauben haben wir in drei Durchgängen per Hand selektioniert und gelesen, abgebeert und über eine Rutsche in einen 2000l Gärbottich befördert. Anschließend erfolgte die Gärung, 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 50% neuen und 50% gebrauchten 500l Eichenholzfässern statt. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein noch weitere 20 Monate auf der Feinhefe.

Abfüllung: September 2021, mit leichter Filtration

Flaschen: ca. 6000

Analysedaten:

Restzucker: 1,5 g/l

Alkohol: 13,5 %Vol.

Gesamtsäure: 4,5 g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Im Glas feines Rubinrot. Das komplexe fruchtige Bouquet erinnert an Himbeeren, eingelegte Weichselkirsche und Preiselbeerfrucht, Blutorange und Waldboden. Feingliedrig und gut strukturiert überzeugt dieser geradlinige und eigenständige Blauburgunder im Gaumen mit präsentem, natürlichem Tannin und einer überraschenden Frische und Fruchtsüße. Salzig, langanhaltend und elegant im Abgang. Ein Pinot Noir mit starkem Ausdruck.

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, ideal zu gebratenem und gegrilltem rotem Fleisch, zu Wild und zu gereiftem Käse.