

## BLAUBURGUNDER VOM ROTEN KALK

2020

IGT Weinberg Dolomiten



### Rebsorte:

100% Blauburgunder

### Lage und Bodenbeschaffenheit:

Die historische Blauburgunderlage auf 450 m Seehöhe beim Ansitz Tschindlhof, sowie die darunterliegende Lage Pagis gehören zu den wertvollsten Terroirs in Eppan. Die vom Mendelberg abfallenden kühlen Luftströme beeinflussen maßgeblich das Klima. Die hier vorhandenen lehmigen Böden sind sehr kalkhaltig und sind besonders für Burgundersorten geeignet. Der hohe Eisenanteil im Kalkmergel gibt dem Pinot Noir unter anderem eine leichte Geschmacksnote von der Blutorange. Die Weine, die hier entstehen, sind von Saftigkeit, Frische, und Fruchtigkeit gekennzeichnet.

**Alter der Rebstöcke:** ca. 25 Jahre

**Erziehungsform:** Guyotsystem

**Ertrag pro Hektar:** 45 hl

### Jahrgang 2020

Im Winter 2020 war es bis zum März trocken und relativ mild. Anfang April kam es zu einem etwas verfrühten Austrieb der Reben. Durch die warmen Temperaturen im Mai entwickelten sich die junge Triebe gut. Der Sommer brachte ausgeglichenes Wetter mit warmen Tagen, kühlen Nächten und ausreichend Niederschlag. Kurz vor und während der Lese gab es starke Niederschläge, die eine sehr genaue und selektive Lese notwendig machte. Die akribische Arbeit ermöglichte es uns, am Ende die gewünschte Reife und Qualität zu erreichen. Insgesamt war der Jahrgang 2020 sehr herausfordernd, die Qualitäten im Keller sind aber sehr zufriedenstellend.

### Ausbau:

Wir lesen und selektionieren die Trauben in mehreren Durchgängen. Die Trauben werden abbeert und über eine Rutsche in einen 2000l Gärbottich befördert. Nach einer mehrtägigen Vormazeration erfolgt die Gärung mit ganzen Beeren spontan dank natürlicher Hefen. Nach ca. dreiwöchiger Mazerationszeit mit vorsichtigem händischen Unterstoßen wird der Wein schonend abgepresst und durch natürliche Sedimentation geklärt. Der weitere Ausbau findet für circa 15 Monate in neuen und gebrauchten 500l Eichenholzfässern statt.

**Abfüllung:** Juli 2022, mit leichter Filtration

**Flaschen:** ca. 4000

### Analysedaten:

**Restzucker:** 1,8 g/l

**Alkohol:** 13,5 %Vol.

**Gesamtsäure:** 4,8 g/l, biologischer Säureabbau

### Beschreibung:

Im Glas feines Rubinrot. Das komplexe fruchtige Bouquet erinnert an 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.