

WEISSBURGUNDER „In der Lämm“ 2019 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, gepflanzt vom Großvater Johann Abraham

Erziehungsform: traditionelles Pergolasystem

Ertrag pro Hektar: 55 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:

In drei Selektionen haben wir die bestgereiften Trauben per Hand gelesen. Dem schonenden Pressen folgte eine natürliche Klärung durch Sedimentation. Anschließend folgte die Gärung, teils spontan dank natürlicher Hefen, in gebrauchten 500l Eichenholzfässern. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein neun Monate auf der Vollhefe, danach sechs Monate Lagerung bis zur Füllung im Stahltank.

Abfüllung: März 2021

Flaschen: ca. 4400

Analysedaten:

Restzucker: 3,5 g/l

Alkohol: 13,5 %Vol.

Gesamtsäure: 5,9 g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Der Weißburgunder „In der Lämm“ besticht durch ein leuchtendes Gelbgrün im Glas. Das komplexe Bouquet erinnert an reifes Obst wie Apfel, Birne und Zitrone, verbunden mit einer leicht erdigen Komponente, welche von den mineralischen Böden her stammt. Am Gaumen wirkt der Wein vollmundig und cremig, mit würzigen Noten begleitet von feiner Säure. Er beeindruckt mit salzigem, lang anhaltendem fruchtigen Abgang.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 10 – 11°C

Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise aus dem Burgunderglas getrunken.

Unser Weißburgunder ist ein vielseitiger Speisenbegleiter, besonders geeignet zu mediterranen Gerichten, Meeresfisch, hellem Fleisch und zu aromatischem Käse.