

WEISSBURGUNDER

„In der Lämm“ 2024

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: bis zu 60 Jahre, gepflanzt vom Großvater Johann Abraham

Erziehungsform: traditionelles Pergolasystem

Ertrag pro Hektar: 55 hl

Jahrgang 2024

Das Jahr 2024 begann mit einem außergewöhnlich nassen Frühjahr, die kühlen und feuchten Wetterbedingungen hielten bis Anfang Juni an. Dies führte zu einer verzögerten Blüte und bei einigen Rebsorten zu einer Verrieselung der Trauben. Infolgedessen kam es zu Ertragsrückgängen. Der Juli war von zahlreichen Gewittern geprägt, während der August und September trockenes und warmes Wetter brachte. Dieses anspruchsvolle Jahr hat uns viel Arbeit, Engagement und Fachwissen abverlangt, aber der Einsatz hat sich gelohnt. Die Ergebnisse sind außergewöhnlich gut, besonders die Weißweine sowie die Blauburgunder präsentieren sich vielversprechend.

Ausbau:

In zwei Selektionen haben wir die bestgereiften Trauben per Hand gelesen.

Dem schonenden Pressen folgte eine natürliche Klärung durch Sedimentation. Anschließend folgte die Gärung, 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 imahltank.

Abfüllung: März 2026

Flaschen: ca. 4100

Analysedaten:

Restzucker: 2,9 g/l

Alkohol: 13,5 %Vol.

Gesamtsäure: 4,7 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.