

## WEISSBURGUNDER

### „Vom Muschelkalk“

2022

Von alten Reben

IGT Weinberg Dolomiten



#### Rebsorte:

100% Weißburgunder

#### Lage und Bodenbeschaffenheit:

Am Gfillberg (Eppan Berg) unterhalb des Mendelgebirges liegt auf circa 600m ü. d.M. unsere höchste Weinberglage. Hier verläuft die geologische Bruchstelle zwischen tiefgründigen Porphyruntergrund (Dolomitgestein) mit tonigen Sedimenten und schotterigen, kalk- und lehmhaltigen Schwemmböden durchzogen mit Muschelkalk. Die Weine, die hier entstehen, sind von Eleganz, Frische, und Mineralität gekennzeichnet. Im Hang wächst auf den bis zu 50 Jahre alten Pergln unser Weißburgunder "Vom Muschelkalk".

Die tiefwurzelnden Rebstöcke brauchen keine künstliche Bewässerung und transportieren vielfältige mineralische Geschmackskomponenten, die diesen Wein einzigartig machen.

**Alter der Rebstöcke:** circa 40 Jahre

**Erziehungsform:** traditionelles Pergolasystem

**Ertrag pro Hektar:** 50 hl

#### Jahrgang 2022

Im Jahr 2022 folgte auf einen trockenen und milden Winter ein kühler Frühling. Glücklicherweise hatten wir keine Probleme mit Frost. Ein sehr sonniger und warmer Mai verursachte eine frühe Blüte. Durch den rekordverdächtig heißen und trockenen Sommer gab es insgesamt wenig Probleme mit Krankheiten, wohl aber stießen die Reben durch den Niederschlagsmangel teilweise an ihre Grenzen. Durch gezielte Bewässerung konnten wir Trockenschäden vermeiden. Die Ernte begann Mitte September. Reife und gesunde Trauben mit etwas tieferen Säurewerten waren das Ergebnis.

#### 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 Lagerung bis zur Füllung im Stahltank.

**Abfüllung:** März 2024

**Flaschen:** ca. 3600

#### Analysedaten:

**Restzucker:** 1,9 g/l

**Alkohol:** 13,0 %Vol.

**Gesamtsäure:** 4,7 g/l, biologischer Säureabbau

#### Beschreibung:

Der Weißburgunder „Vom Muschelkalk“ besticht durch ein leuchtendes Gelbgrün im Glas. Das Bouquet erinnert an Zitrusfrüchte und Apfel.

Im Gaumen ist der Wein geprägt von einer tiefgründigen, harmonischen natürlichen Säure und einer lebendigen Mineralität die von extrem kalkhaltigen Böden herrührt. Der Wein ist elegant und lang anhaltend.

#### 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, paniertem Meeresfisch, hellem Fleisch und aromatischem Käse.