

WEISSBURGUNDER

„Vom Muschelkalk“

2023

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 2023

Auf eine milde und sehr trockene erste Jahreshälfte folgte ein regnerischer und kühler Mai, so dass die dringend benötigten Wasserreserven wieder aufgefüllt werden konnten. Die Reblüte wurde durch die kühlen Temperaturen im Frühjahr leicht verzögert. Der nasswarme Frühsommer erhöhte den Druck von Krankheiten, die wir aber gut im Griff hatten. Ein heißer August und ein wunderschöner Herbst brachten die Trauben zur optimalen Reife. Das Ergebnis ist ein spannender und eleganter Jahrgang.

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: April 2025

Flaschen: ca. 5000

Analysedaten:

Restzucker: 2,4 g/l

Alkohol: 13,0 %Vol.

Gesamtsäure: 5,2 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.