

BLAUBURGUNDER

2013

IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

100% Blauburgunder

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Unser Blauburgunder wächst auf Gletschermoränenböden der letzten Eiszeit, die durchmischt sind mit Vulkangestein aus sehr mineralhaltigem Quarzporphyr. Die nach Westen hin ausgerichtete, luftige Hanglage ist sonnenverwöhnt und erlaubt ein optimales Ausreifen der Trauben.

Alter der Rebstöcke: ca. 20 Jahre

Erziehungsform: Guyotsystem

Ertrag pro Hektar: 50 hl

Jahrgang 2013:

Der kühle, regenreiche Frühling hatte einen verspäteten Austrieb und eine langsame Entwicklung der Triebe zur Folge. Der Blühbeginn erfolgte Anfang Juni, circa 8 Tage später als im langjährigen Durchschnitt. Aufgrund unseres schonenden Pflanzenschutzprogrammes mussten wir ständig auf der Hut sein, um Attacken von verschiedenen Pilzen abzuwehren. Dabei haben wir ein besonderes Augenmerk auf eine perfekte Laubarbeit gelegt, um die Trauben gesund bis zur Reife zu bringen. Durch die optimalen Voraussetzungen während der Blüte konnten wir im Herbst auch mengenmäßig eine gute Ernte verzeichnen. Die Sommermonate waren geprägt von einer anhaltenden Schönwetterphase mit teils extrem hohen Temperaturen und geringen Niederschlägen. Ende August setzt dann herbstliches Wetter ein. Klare Sonnentage und kalte Nächte mit gewaltigen Temperaturunterschieden von bis zu 20°C förderten die Aromenbildung der Traubenbeeren optimal. Ende September wurde das herbstliche Kaiserwetter durch sehr labile Witterung mit Kälteeinbrüchen und Niederschlag abgelöst. Dank des sehr gesunden Traubenmaterials und der stabilen Säurewerte konnten wir trotzdem den optimalen Lesezeitpunkt abwarten und haben die verschiedenen Sorten in mehreren Selektionen spät wie nie geerntet. Das Ergebnis dieser späten Lese waren sehr gehaltvolle, vollreife Trauben mit intensivem Geschmack, großer Fruchttintensität und komplexen Aromen.

Ausbau:

Die bestgereiften, gesunden Trauben haben wir Anfang Oktober per Hand selektioniert und gelesen, abgebeert und über eine Rutsche in einen 2000l Gärbottich befördert. Anschließend erfolgte die Gärung, spontan dank natürlicher Hefen. Nach ca. dreiwöchiger Maischekontaktzeit mit täglichem händischen Unterstoßen wurde der Wein schonend abgepresst und durch natürliche Sedimentation geklärt. Der weitere Ausbau fand in 50% neuen und 50% gebrauchten 500l Eichenholzfässern statt. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein noch weitere 20 Monate auf der Feinhefe.

Abfüllung: Ende 2015, ohne Filtration

Flaschen: ca. 2000

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 14,0 %Vol.

Gesamtsäure: 5,9g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Im Glas feines Rubinrot. Das komplexe fruchtige Bouquet erinnert an Himbeeren, eingelegte Weichselkirsche und Preiselbeerfrucht, Blutorange und Waldboden. Kräftig 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.