

## WEISSBURGUNDER

„In der Lämm“ 2022

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 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 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 im Stahltank.

**Abfüllung:** März 2024

**Flaschen:** ca. 4500

### Analysedaten:

**Restzucker:** 1,7 g/l

**Alkohol:** 13,0 %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.