

WEISSBURGUNDER

„In der Lämm“ 2023

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

Erziehungssystem: traditionelles Pergolasystem

Ertrag pro Hektar: 55 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 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 2025

Flaschen: ca. 4500

Analysedaten:

Restzucker: 2,2 g/l

Alkohol: 13,0 %Vol.

Gesamtsäure: 4,9 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.