

ABRAHAM ART PINOT NOIR 2019

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, Glimmerschiefer und Granit

Die nach Westen hin ausgerichtete, 500m ü.d.M, luftige Hanglage ist sonnenverwöhnt und erlaubt ein optimales Ausreifen der Trauben.

Alter der Rebstöcke: ca. 25 Jahre

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 45 hl

Jahrgang 2019

Das Jahr 2019 begann trocken und warm, darauf folgte ein wechselhafter April und ein regenreicher, sehr kühler Frühsommer. Die Entwicklung der Reben verlief langsam und führte zu einer etwas verspäteten Reblüte im Juni. Es wurde hochsommerlich warm, das begünstigte ein rasches und üppiges Rebenwachstum. Die Ernte begann dann etwas später als in den letzten Jahren in den ersten Septemberwochen. Der schöne Herbst ermöglichte es uns den idealen Lesezeitpunkt abzuwarten. Die lange Reifezeit und das schöne Wetter bei der Ernte haben die Voraussetzungen für einen sehr guten Jahrgang geschaffen.

Ausbau:

Selektion der kleinbeerigsten, bestgereiften Trauben. 70% wurden abbeert, 30% haben wir als ganze Trauben mit Stielen und ohne Quetschung im 2000l Gärbottich aus französischer Eiche vergoren. Die Gärung erfolgte 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 75% neuen und 25% gebrauchten 500l französischen Eichenholzfässern statt. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein noch weitere 20 Monate auf der Feinhefe.

Abfüllung: August 2021, ohne Filtration

Flaschen: ca. 1300

Analysedaten:

Restzucker: 1,9 g/l

Alkohol: 14 %Vol.

Gesamtsäure: 4,5 g/l biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Ein sehr komplexer, vielschichtiger, fruchtbetonter Blauburgunder mit präsentem, natürlichem Tannin und einer überraschenden Frische. Salzig, langanhaltend und elegant im Abgang.

Ein Pinot Noir mit starkem Ausdruck für besondere Anlässe.

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, zum Beispiel zu gebratenem und gegrilltem rotem Fleisch, zu Wild und zu gereiftem Käse.