

**ABRAHAM ART
PINOT NOIR 2021**
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 2021:

Nach einem schneereichen Winter war das Frühjahr von einer trockenen Phase geprägt. Die tiefen Temperaturen im März und April führten zu einem außerordentlich späten Austrieb. Die Reblüte begann im Juni circa zwei Wochen später als im langjährigen Durchschnitt. Der Sommer war anfangs warm und trocken, im Spätsommer gab es ausreichend Niederschlag bei mittleren Temperaturen und kühlen Nächten was zu einer schönen Fruchtigkeit und sehr guten Säure beim Jahrgang 2021 führte. Die späte Weinlese ab Mitte September war von sehr schönen Herbstwetter geprägt. Die Weine mit ihrem spannungsgeladenen, kühlen Charakter widerspiegeln den außergewöhnlichen Jahrgang 2021.

Ausbau:

Wir haben die gesunden und bestgereiften Trauben von Hand ausgewählt, entrappt und mit einer Rutsche in einen 2000-Liter-Gärbehälter gefüllt. Vor der Gärung führten wir eine Kaltmazeration für etwa 5 Tage durch. Die Gärung erfolgte spontan „a capello sommerso“ für 21 Tage mit täglichem Unterstoßen des Tresters von Hand, um die Substanzen aus den Schalen zu extrahieren. Der Wein wurde sorgfältig gepresst und durch natürliche Sedimentation geklärt. Der Ausbau erfolgte in 500- und 300-Liter-Eichenfässern, 50 % neu und 50 % gebraucht. Nach der malolaktischen Gärung reifte der Wein weitere 17 Monate auf der Feinhefe.

Abfüllung: Juli 2023, ohne Filtration

Flaschen: ca. 1900

Analysedaten:

Restzucker: 2,6 g/l

Alkohol: 13,5 %Vol.

Gesamtsäure: 4,5 g/l

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.