

## ABRAHAM ART Pinot Blanc 2020

### Limited Edition

Selektion Weißburgunder 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

**Erziehungsform:** traditionelles Pergolasystem

**Ertrag pro Hektar:** 30 hl

**Jahrgang 2020**

Im Winter 2020 war es bis zum März trocken und relativ mild. Anfang April kam es zu einem etwas verfrühten Austrieb der Reben. Durch die warmen Temperaturen im Mai entwickelten sich die jungen Triebe gut. Der Sommer brachte ausgeglichenes Wetter mit warmen Tagen, kühlen Nächten und ausreichend Niederschlag. Kurz vor und während der Lese gab es starke Niederschläge, die eine sehr genaue und selektive Lese notwendig machte. Die akribische Arbeit ermöglichte es uns, am Ende die gewünschte Reife und Qualität zu erreichen. Insgesamt war der Jahrgang 2020 sehr herausfordernd, die Qualitäten im Keller sind aber sehr zufriedenstellend.

**Ausbau:**

Unser Abraham Art wurde aus einer Selektion der bestgereiften Trauben gelesen. Nur kleine, lockerbeerige Trauben der ältesten Rebstöcke haben wir für diese Auslese verwendet. Dem schonenden Pressen folgte eine natürliche Klärung durch Sedimentation. Anschließend folgte die spontane, sehr langsame Gärung mit natürlichen Hefen in großteils neuem 600l Eichenholzfaß mit 5cm dicken Fassdauben. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein 24 Monate auf der Grobhefe.

**Abfüllung:** Juli 2022  
Flaschen: ca. 1300 nummeriert

**Analysedaten:**

Restzucker: 3 g/l  
Alkohol: 13,5 %Vol.  
Gesamtsäure: 5,3 g/l, biologischer Säureabbau