

## BLAUBURGUNDER VOM ROTEN KALK

2021

IGT Weinberg Dolomiten



### Rebsorte:

100% Blauburgunder

### Lage und Bodenbeschaffenheit:

Die historische Blauburgunderlage auf 450 m Seehöhe beim Anstz Tschindlhof, sowie die darunterliegende Lage Pagis gehören zu den wertvollsten Terroirs in Eppan. Die vom Mendelberg abfallenden kühlen Luftströme beeinflussen maßgeblich das Klima. Die hier vorhandenen lehmigen Böden sind sehr kalkhaltig und sind besonders für Burgundersorten geeignet. Der hohe Eisenanteil im Kalkmergel gibt dem Pinot Noir unter anderem eine leichte Geschmacksnote von der Blutorange. Die Weine, die hier entstehen, sind von Saftigkeit, Frische, und Fruchtigkeit gekennzeichnet.

**Alter der Rebstöcke:** ca. 25 Jahre

**Erziehungsform:** Guyotsystem

**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 lesen und selektionieren die Trauben in mehreren Durchgängen. Die Trauben werden abgebeert und über eine Rutsche in einen 2000l Gärbottich befördert. Nach einer mehrtägigen Vormazeration erfolgt die Gärung mit ganzen Beeren spontan dank natürlicher Hefen. Nach ca. dreiwöchiger Mazerationszeit mit vorsichtigem händischen Unterstoßen wird der Wein schonend abgepresst und durch natürliche Sedimentation geklärt. Der weitere Ausbau findet für circa 15 Monate in neuen und gebrauchten 300l und 500l Eichenholzfässern statt.

**Abfüllung:** Juli 2023,

**Flaschen:** ca. 4000

### Analysedaten:

**Restzucker:** 2,2 g/l

**Alkohol:** 13,5 %Vol.

**Gesamtsäure:** 4,5 g/l, biologischer Säureabbau

### Beschreibung:

Im Glas feines Rubinrot. Das komplexe fruchtige Bouquet erinnert an Blutorange und Waldboden.

Feingliedrig und gut strukturiert überzeugt dieser geradlinige und eigenständige Blauburgunder im Gaumen mit präsentem, natürlichem Tannin und einer überraschenden Frische und Fruchtsüße. Salzig, langanhaltend und elegant im Abgang.

Ein Pinot Noir mit starkem Ausdruck.

### 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, ideal zu gebratenem und gegrilltem rotem Fleisch, zu Wild und zu gereiftem Käse.