

BLAUBURGUNDER VOM MUSCHELKALK

2020

IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

100% Blauburgunder

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Am Gfillberg (Eppan Berg) unterhalb des Mendelgebirges liegt auf circa 600m ü. d.M. unsere höchste Weinbergslage. Hier verläuft die geologische Bruchstelle zwischen tiefgründigen Porphyruntergrund (Dolomitgestein) mit tonigen Sedimenten und schotterigen, kalk- und lehmhaltigen Schwemmböden durchzogen mit Muschelkalk. Die luftigen Hanglagen sind gut durchlüftet und sonnenverwöhnt und erlaubt ein optimales Ausreifen der Trauben.

Die Weine, die hier entstehen, sind von Eleganz, Frische, und Fruchtigkeit gekennzeichnet.

Alter der Rebstöcke: ca. 25 Jahre

Erziehungsform: Guyotsystem

Ertrag pro Hektar: 45 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 junge 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:

Zeitige, selektionierte Handlese. Dann werden die Trauben 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 500l Eichenholzfässern statt.

Abfüllung: August 2022, mit leichter Filtration

Flaschen: ca. 1300

Analysedaten:

Restzucker: 2 g/l

Alkohol: 13 %Vol.

Gesamtsäure: 4,5 g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Im Glas feines Rubinrot. Das komplexe fruchtige Bouquet erinnert an Himbeeren, eingelegte Weichselkirsche und Preiselbeerfrucht.

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.