

QUINTESSENZ

WEISSBURGUNDER DOC 2016

SORTE: Weißburgunder

ALTER DER REBEN: 16 – 26 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2030

ERTRAG: 45 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 13,5%

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 6,6 g/l

Enthält Sulfite

» Ein Wein wie ein Tag auf dem Gletscher. Funkelnde Eiskristalle, gestochen scharfe Fernsicht, reine, klare Luft, und der knirschende Firn unter den Skiern. «

JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit im Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus und überzeugen mit ihrer frischen Säurestruktur.

VINIFIKATION

Partielle Kaltmazeration für eine Nacht; Spontangärung des ungeklärten Mostes im großen Holzfass, wo der Wein zehn Monate auf der Feinhefe mit kontinuierlicher Batonnage gelagert wurde.

LAGE

St. Nikolaus ist eine nach Osten ausgerichtete Zone auf 550 - 600 m über dem Meeresspiegel, ein Schwemmkegel aus Kalkgesteinsschutt, hauptsächlich kantige Dolomitgesteine, Feinboden aus rötlichem Lehm, sehr tiefgründig, locker, gut durchlüftet und wasserdurchlässig, neutral bis basisch.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Strohgelb mit grünlichem Lichtreflex
- facettenreiches Bouquet das mit knackigen Fruchtnoten und kräutrigen Nuancen beeindruckt; frischer gelber Apfel, Honigmelone, getrocknete Kamille sowie feine Graphitnoten
- harmonisch am Gaumen mit salzigem Finish, cremiger Textur und knackiger Säure; druckvoller, eleganter Abgang

EMPFEHLUNG

Dieser Wein passt zu würziger Fischsuppe, Kräuterrisotto, gebratenem Fisch aber auch gegrilltem Geflügel. Legen Sie ihn ruhig für ein paar Jahre auf die Seite, damit er sein geschmackliches Potential voll entwickeln kann.