

## SOLOS

### WEISS DOC 2018

**SORTEN:** Pinot Grigio 36%  
Weißburgunder 27%  
Sauvignon 23%  
Chardonnay 14%

**ALTER DER REBEN:** 15 – 25 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 10 – 12 °C

**TRINKREIFE:** 2019 – 2023

**ERTRAG:** 45 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahtrahmen

**ALKOHOL:** 13,0%

**RESTZUCKER:** 2,5 g/l

**SÄURE:** 6,9 g/l

Enthält Sulfite

» Ein Wein so komplex wie das sensible Ökosystem, aus dem er entspringt. Seine Harmonie spiegelt die Balance wider, in der sich die Rebstöcke und der Weinberg befinden, von denen er stammt. «

#### JAHRGANG

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

#### VINIFIKATION

Partielle Kaltmazeration für eine Nacht; teils Spontangärung mit Temperaturen zwischen 19-21°C; Lagerung für 7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank und 25% im Tonneau und Barrique; Filtration und Abfüllung im Mai.

#### WEINGUT

Biodynamisch und biologisch bewirtschaftete Weinberge in verschiedenen Lagen in Kaltern.

#### DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen
- fruchtige Aromen, die an gelben Früchten erinnern, sowie leichten salzige Noten, die von der Sauvignonkomponente der Cuvée unterstrichen werden
- harmonisches Gleichgewicht zwischen fruchtigen Noten und erfrischender Säurestruktur

#### EMPFEHLUNG

Die Komplexität dieser Cuvée aus vier Rebsorten, erlaubt es den Wein sehr vielseitig einzusetzen, sodass er wunderbar zu Fischvorspeisen aber auch zu aromatischen Kreationen passt.

#### ZERTIFIZIERUNG

IT BIO 013

