

SOLOS

WEISS DOC 2019

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

ALTER DER REBEN: 15 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2024

ERTRAG: 45 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 7,6 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

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

VINIFIKATION

Partielle Kaltmazeration für eine Nacht; teils Spontangärung mit Temperaturen zwischen 19-21°C; Lagerung für 6 Monate auf der Feinhefe im Stahltank und 25% im Tonneau und Barrique; Filtration und Abfüllung im April.

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

AUSZEICHNUNGEN

I VINI DI VERONELLI – 2018: 90 p.

BIBENDA – 2018: 4 Grappoli

FALSTAFF – 2018: 92 p.

LUCA MARONI – 2018: 93 p.

