

SOLL

PINOT GRIGIO DOC 2017

SORTE: Pinot Grigio

ALTER DER REBEN: 10 – 15 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2023

ERTRAG: 50 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:

Drahrahmen

ALKOHOL: 14,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 5,3 g/l

Enthält Sulfite

» Wie ein nächtlicher Gesang streichen die kühlen Luftzüge von der Mendel nach einem warmen Sommertag über die Weinberge. Wer tief ins Glas hineinhört, kann das leise Vogelgezwitscher noch vernehmen. «

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

Ganztraubenpressung reifer und gesunder Trauben, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C (50% großes Holzfass), 5-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im März.

WEINGUT

Nordosthang auf 250 bis 300 m über dem Meeresspiegel, warme, aber luftige Lage; erlaubt große Reife ohne Bothritis. Kräftiger Boden, lehmiger Kalkschotter.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Strohgelb
- reife Birne, Nüsse, Zuckermelone, etwas Vanille in der Nase
- am Gaumen rund und mit Schmelz, dezente Holznoten im Finale

EMPFEHLUNG

Er passt ausgezeichnet zu Pilzgerichten, zu Fisch und Meeresfrüchten.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2015: 90 Pkt.

WINE & SPIRITS – 2011: 91 Pkt.

IGAMBERO ROSSO – 2015: 2 Bicchieri

WINE ENTHUSIAST – 2010, 2011, 2012: 90 Pkt.

JAMES SUCKLING – 2016: 90 Pkt.

BIBENDA – 2012, 2015: 4 Grappoli

LUCA MARONI – 2012, 2013: 90 Pkt.

BERLINER WEINFÜHRER – 2014: 17 Pkt. (Sehr guter Wein)