

KUNST.STÜCK

PINOT GRIGIO DOC 2019

SORTE: Pinot Grigio

ALTER DER REBEN: 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10-12 °C

TRINKREIFE: 2022 – 2030

ERTRAG: 50 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Guyot

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,9 g/l

Enthält Sulfite

» Eine Landschaft im Fluss des Lebens. Sie hebt und senkt sich zum Atem der Natur, im Auf und Ab der Tage aus Sonne und Dunst. Es schwingt im Takt die Schaukel der Jahreszeiten, die Reben wogen an den sanften Hängen. Das Beste in die Beeren! Und veredelt durch die Hand des Kellermeisters in die Flasche. Sorgsam verwahrt, bis sich der Vorhang aus Kork wieder hebt. Dann schwebt der Artist, im zeitlosen Moment vor den staunenden Augen des Publikums. Sein Salto endet in den Händen der Erinnerung. Ein kunst.stück. «

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.

VINIFIKATION

Die Kaltmazeration in der Presse der entrappten Trauben dauert einen Tag. Danach gärt der trübe Most bei kontrollierter Temperatur von 18 °C in großen Eichenfässern. Die Reifung auf der Feinhefe in 30 hl Eichenfässern dauert 24 Monate und verleiht dem Wein Komplexität. Abfüllung im Sommer 2021 mit leichter Filtration. Das folgende Jahr in der Flasche sorgt für das perfekte Gleichgewicht dieses Pinot Grigio.

WEINGUT

Der Weinberg liegt auf etwas tiefergelegenen Hügeln südlich von Kaltern, in Tramin – Fraktion Söll, auf 300 m ü.d.M.. Auf den Gletschermoränenböden, die sehr gut drainiert sind, findet dieser Pinot Grigio die perfekten Voraussetzungen. Die über 30 Jahre alten Reben haben im Jahre 2019 besonders hochwertige Trauben hervorgebracht. Dies ist dem warmen Mikroklima zu verdanken, das den Reben warme Tage aber kühle Nächte beschert. Diese starken Temperaturschwankungen, die durch die nächtlichen thermischen Inversionsströme verursacht werden, verleihen dem Wein Reife und Frische zugleich.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Leuchtend gelbe Farbe; Frische, Eleganz und Mineralität verbinden sich mit salzigen, würzigen und reifen Noten. Die süßen Noten des Holzes vervollständigen das Bouquet; die gut eingebundene Säure, die Vollmundigkeit, die Frucht und der lange Abgang ergänzen sich gegenseitig und bilden ein intensives und abgerundetes Gleichgewicht.

EMPFEHLUNG

Die pikanten und würzigen Noten dieses Pinot Grigio passen perfekt zu vegetarischen Gerichten. Die Süße des Holzes regt auch zu gewagteren Kombinationen wie geräuchertem Fisch oder leichten Fleischgerichten an. Ein anpassungsfähiger Weißwein, der als Speisenbegleiter auch zu einem ganzen Menü passt.