

# SALTNER

## BLAUBURGUNDER RISERVA DOC 2021

**SORTE:** Blauburgunder

**ALTER DER REBEN:** 5 – 20 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 16 – 18 °C

**TRINKREIFE:** 2023 – 2029

**ERTRAG:** 50 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** Drahtrahmen

**ALKOHOL:** 13,5 %

**RESTZUCKER:** 1,5 g/l

**SÄURE:** 5,4 g/l

Enthält Sulfite

» Mehr Stimmung als Wein... eine Jazz-Bar, eine Dachterrasse bei Nacht oder Stille, die einen plötzlich umfängt und den Atem tiefer gehen lässt... «

### JAHRGANG

Die Wintermonate waren vorwiegend sonnig, aber ausgesprochen kalt. Die Temperaturen stiegen auch im Frühling nur zögerlich an und verlangsamten so die Entwicklungsphase der Reben. Ein warmer und sonniger Sommerbeginn konnte jedoch einiges wettmachen. August und Juli zeigten sich sehr abwechslungsreich, so startete die Weinlese relativ spät am 9. September. Der regnerische September war für unsere Weinbauern eine große organisatorische Herausforderung, doch schlussendlich konnte die Ernte am 26. Oktober mit einem sehr guten Ergebnis abgeschlossen werden.

### VINIFIKATION

Reife Trauben, perfekt ausgelesen; Maischegärung im Holzgärbottich bei 25 °C, 2-wöchige Mazerationszeit, Säureabbau und 12-monatige Lagerung in Barrique und Tonneaux; leichte Filtration vor der Füllung.

### WEINGUT

Südost bis Nordostlagen und Westlagen zwischen 400 und 500 m über dem Meeresspiegel, gut durchlüftet und mit tiefen Nachttemperaturen in der Reifezeit; Mineralischer Mergel auf Kalkschotter.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Rubinrot
- duftige Nase nach Kirschen, Veilchen und Marzipan
- viel Kirschfrucht am Gaumen, geschmeidig, mit feinen Tanninen

### EMPFEHLUNG

Am besten schmeckt er zu kräftigen Fleischgerichten, zu Wild und pikantem Hartkäse.

### AUSZEICHNUNGEN

**ROBERT PARKER** – 2016: 92 p., 2017: 92 p., 2019: 92 p.,

**JAMES SUCKLING** – 2018: 93 p., 2019: 92 p., 2020: 92 p.,

**THE WINE JOURNAL - EROS TEBONI** – 2020: 92 p.

**FALSTAFF** – 2017: 90 p., 2018: 90 p.

**VERONELLI** – 2017: 90 p., 2019: 90 p.,

**WINE CRITIC** – 2017: 93 p.