

KUNST.STÜCK

WEISSBURGUNDER DOC 2014

SORTE/N: Weißburgunder

ALTER DER REBEN: 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 12 – 14 °C

TRINKREIFE: 2016 – 2030

ERTRAG: 45 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 7,0 ‰

» 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

2014: Der milde und regnerische Winter mit Temperaturen deutlich über dem Normalwert hat Mitte März zu einem um drei Wochen verfrühten Austrieb der Reben geführt. Dieser Vorsprung des Vegetationsbeginns ging allerdings in den besonders frischen und regnerischen Sommermonaten verloren, was zu einem hohen Arbeitsaufwand von Seiten der Bauern führte. Während der Ernte führten die relativ niedrigen Temperaturen zu einer langsamen und ausgedehnten Reife. Die Weißweine haben deutlich von den niedrigen Temperaturen profitiert und bescheren uns frische, ausdrucksstarke und mineralische Weine mit straffer Struktur.

VINIFIKATION

Schonende Pressung teils ganzer und teils entrappter Trauben, langsame Gärung des ungeklärten Mostes bei kontrollierter Temperatur von 18°C im großen Holzfass, 12-monatige Lagerung auf der Feinhefe im großen Holzfass (30hl), Filtration und Abfüllung Ende Februar 2016.

WEINGUT

Osthang auf 550 m über dem Meeresspiegel. Dieser Weinberg am Fuße des Mendelgebirges hat uns 2014 vollreife Trauben außergewöhnlicher Qualität mit ausgezeichneten Säure- und pH-Werten beschert. Das ungewöhnlich kühle Klima führte in Kombination mit dem Boden aus Kalkschotter und Porphyrsand zu außergewöhnlicher Salzigkeit und ausgeprägter Frische.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelb
- frische, Eleganz und Mineralität verbinden sich mit würzig-mediterranen Noten, eingehüllt in die Süße des Holzes
- gut eingebundene Säure, saftige Frucht und Nachhaltigkeit vereinen sich in einer Spirale der Aromen
- der Wein zeichnet sich durch einzigartige Eleganz, Struktur und Harmonie aus

EMPFEHLUNG

Lasst Euch von Eurem Gaumen leiten und Eurer Phantasie freien Lauf.

