

# QUINTESSENZ

## WEISSBURGUNDER DOC 2017

**SORTE:** Weißburgunder

**ALTER DER REBEN:** 16 – 26 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 10 – 12 °C

**TRINKREIFE:** 2019 – 2031

**ERTRAG:** 45 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahrahmen

**ALKOHOL:** 13,5%

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

**SÄURE:** 5,9 g/l

Enthält Sulfite

» Ein Wein wie ein Tag auf dem Gletscher. Funkelnde Eiskristalle, gestochen scharfe Fernsicht, reine, klare Luft, und der knirschende Firn unter den Skiern. «

### 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

Partielle Kaltmazeration für eine Nacht; Spontangärung des ungeklärten Mostes im großen Holzfass, wo der Wein zehn Monate auf der Feinhefe mit kontinuierlicher Batonnage gelagert wurde.

### LAGE

St. Nikolaus ist eine nach Osten ausgerichtete Zone auf 550 - 600 m über dem Meeresspiegel, ein Schwemmkegel aus Kalkgesteinsschutt, hauptsächlich kantige Dolomitgesteine, Feinboden aus rötlichem Lehm, sehr tiefgründig, locker, gut durchlüftet und wasserdurchlässig, neutral bis basisch.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Strohgelb mit grünlichem Lichtreflex
- facettenreiches Bouquet das mit knackigen Fruchtnoten und kräutrigen Nuancen beeindruckt; frischer gelber Apfel, Honigmelone, getrocknete Kamille sowie feine Graphitnoten
- harmonisch am Gaumen mit salzigem Finish, cremiger Textur und knackiger Säure; druckvoller, eleganter Abgang

### EMPFEHLUNG

Dieser Wein passt zu würziger Fischsuppe, Kräuterrisotto, gebratenem Fisch aber auch gegrilltem Geflügel. Legen Sie ihn ruhig für ein paar Jahre auf die Seite, damit er sein geschmackliches Potential voll entwickeln kann.

### AUSZEICHNUNGEN

**ROBERT PARKER** – 2016: 94 Pkt.

**JAMES SUCKLING** – 2016: 93 Pkt.

**VINOUS** – 2016: 91 Pkt.

**GAMBERO ROSSO** – 2016: 2 Bicchieri Rossi

**DOCTOR WINE** – 2016: 91 Pkt.

**SLOW WINE** – 2016: Grande Vino

**BIBENDA** – 2016: 5 Grappoli

**I VINI DI VERONELLI** – 2016: 90 Pkt.

**LUCA MARONI** – 2016: 90 Pkt.

**FALSTAFF** – 2016: 92 Pkt.