

# VIAL

## WEISSBURGUNDER DOC 2023

**SORTE:** Weißburgunder

**ALTER DER REBEN:** 10 – 30 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 8 – 10 °C

**TRINKREIFE:** 1 – 6 Jahre

**ERTRAG:** 60 hl/ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahtrahmen

**ALKOHOL:** 13,5 %

**RESTZUCKER:** 2,5 g/l

**SAURE:** 6,3 g/l

Enthält Sulfite



### JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

### LAGE

Die Weinberge befinden sich in Ostlage auf einer Höhe von 500 bis 550 m über dem Meeresspiegel. Am Fuße des Mendelgebirges finden die Weinberge optimale Bedingungen für fruchtbetonte Weißweine, dank sonniger, jedoch nicht zu heißer Tage und kühler Nächte, die zur Fruchtbildung beitragen und die Säure erhalten. Der Boden besteht hauptsächlich aus lehmigem Mergel mit Kalkschotter und Porphyrsand.

### VINIFIZIERUNG

Die Weinbereitung beginnt mit einer schonenden Pressung, wobei zum Teil ganze Trauben und zum Teil entrappete Trauben verwendet werden. Nach der Mostklärung folgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C. Anschließend erfolgt eine 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe (70 % im Stahltank und 30 % im großem Holzfass), bevor der Wein filtriert und abgefüllt wird.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelb
- Duft nach Birne und reifem Gold Delicious, mineralisch
- viel Frucht auch am Gaumen; saftige, gut eingebundene Säure, anhaltend

### EMPFEHLUNG

Der Vial Weißburgunder ist eine hervorragende Begleitung zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten und wird auch gerne als Aperitif genossen.

### AUSZEICHNUNGEN

**ROBERT PARKER** – 2019: 93 p., 2020: 93 p., 2021: 93 p., 2022: 91 p.

**JAMES SUCKLING** – 2019: 91 p., 2020: 91 p., 2021: 91 p., 2022: 91 p.

**DECANTER** – 2019: 96 p., 2021: 93 p.

**WINE ENTHUSIAST** – 2016: 91 Pkt. – Editors' Choice

**GAMBERO ROSSO** – 2007-2016: 2 Bicchieri

**FALSTAFF** – 2022: 90 p.

**BIBENDA** – 2018: 4 Grappoli, 2019: 4 Grappoli, 2020: 4 Grappoli, 2022: 4 Grappoli,

**VINOUS** – 2018: 91 p.

**LUCA MARONI** – 2019: 94 p. 2020: 92 p., 2021: 92 p., 2022: 92 p.

**THE WINE JOURNAL – EROS TEBONI** – 2020: 90 p.