

SALTNER

BLAUBURGUNDER RISERVA DOC 2017

SORTE: Blauburgunder

ALTER DER REBEN: 7 – 16 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2024

ERTRAG: 50 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 4,7 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

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

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 Pkt.

WINE ENTHUSIAST – 2009: 90 Pkt.

BIBENDA – 2009: 4 Grappoli

