

## VIAL

### WEISSBURGUNDER DOC 2016

**SORTE/N:** Weißburgunder

**ALTER DER REBEN:** 10 – 30 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 10 – 12 °C

**TRINKREIFE:** 2017 – 2022

**ERTRAG:** 60 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahrahmen

**ALKOHOL:** 14,0 %

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

**SÄURE:** 6,0 ‰

Enthält Sulfite

» Sehnsucht nach dem Meer... Die Spuren des Ozeans sind eingraviert in die Kalkschotterböden des Weinbergs und klingen wie ein Echo des Meeresrauschens im salzigen Finale dieses Weins nach.  
«

#### JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

#### VINIFIKATION

Schonende Pressung zum Teil ganzer und zum Teil entrappter Trauben, Mostklärung, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16-18 °C (20% im großen Holzfass), 5-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im März.

#### WEINGUT

Osthang auf 500 bis 550 m über dem Meeresspiegel. Am Fuße des Mendelgebirges gibt es in der Reifezeit optimale Bedingungen für fruchtbetonte Weißweine, sonnige, nicht zu heiße Tage und kühle Nächte (fruchtbildend und säureerhaltend); lehmiger Mergel mit Kalkschotter und Porphyrsand.

#### DEGUSTATIONSNOTIZ

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

#### EMPFEHLUNG

Er passt gut zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.

#### AUSZEICHNUNGEN

**DOCTOR WINE** – 2014: 91 Pkt.

**GUIDE DE L'ESPRESSO** – 2014: 18 Pkt. (Vino dell'Eccellenza)

**GAMBERO ROSSO** – 2007-2014: 2 Gläser

**ROBERT PARKER** – 2012: 90 Pkt., 2015: 91 Pkt.

**JAMES SUCKLING** – 2012: 90 Pkt.

**FALSTAFF** – 2013, 2014: 90 Pkt.

**WINE ENTHUSIAST** – 2011: 90 Pkt. & Editor's Choice

**GIARDINI NOTES** – 2015: 91 Pkt.

**BERLINER WEINFÜHRER** – 2013: 18 p. (Herausragender Wein)