

QUINTESSENZ

WEISSBURGUNDER DOC 2018

SORTE: Weißburgunder

ALTER DER REBEN: 16 – 26 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2032

ERTRAG: 45 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 13,5%

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 6,5 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

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

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 p., 2017: 93 p.

JAMES SUCKLING – 2016: 93 p., 2017: 93 p.

VINOUS – 2016: 91 p.,

GAMBERO ROSSO – 2016: 2 Bicchieri Rossi, 2017: 3 Bicchieri

DOCTOR WINE – 2016: 91 p.,

SLOW WINE – 2016: Grande Vino

BIBENDA – 2016: 5 Grappoli, 2017: 4 Grappoli

I VINI DI VERONELLI – 2016: 90 p., 2017: 92 p.

LUCA MARONI – 2016: 90 p., 2017: 91 p.,

FALSTAFF – 2016: 92 p., 2017: 94 p.