

SOLL

PINOT GRIGIO DOC 2018

SORTE: Pinot Grigio

ALTER DER REBEN: 10 – 15 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2024

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 14,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 5,7 g/l

Enthält Sulfite

» Wie ein nächtlicher Gesang streichen die kühlen Luftzüge von der Mendel nach einem warmen Sommertag über die Weinberge. Wer tief ins Glas hineinhört, kann das leise Vogelgezwitscher noch vernehmen. «

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

Ganztraubenpressung reifer und gesunder Trauben, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C (50% großes Holzfass), 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im April.

WEINGUT

Nordosthang auf 250 bis 300 m über dem Meeresspiegel, warme, aber luftige Lage; erlaubt große Reife ohne Botrytis. Kräftiger Boden, lehmiger Kalkschotter.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Strohgelb
- reife Birne, Nüsse, Zuckermelone, etwas Vanille in der Nase
- am Gaumen rund und mit Schmelz, dezente Holznoten im Finale

EMPFEHLUNG

Er passt ausgezeichnet zu Pilzgerichten, Fisch und Meeresfrüchten.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2015: 90 Pkt.

WINE & SPIRITS – 2011: 91 Pkt.

VINOUS – 2016: 90 Pkt.

JAMES SUCKLING – 2016: 90 Pkt., 2017: 91 Pkt.

WINE ENTHUSIAST – 2010, 2011, 2012: 90 Pkt.

GAMBERO ROSSO – 2015: 2 Bicchieri

BIBENDA – 2012, 2015: 4 Grappoli

LUCA MARONI – 2012, 2013, 2017: 90 Pkt.

BERLINER WEINFÜHRER – 2014: 17 Pkt. (Sehr guter Wein)