

SOLL

PINOT GRIGIO DOC 2019

SORTE: Pinot Grigio

ALTER DER REBEN: 10 – 15 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2025

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 5,8 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

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

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 p.

WINE & SPIRITS – 2011: 91 p.

VINOUS – 2016: 90 p.

JAMES SUCKLING – 2016: 90 p., 2017: 91 p., 2018: 90 p.

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

GAMBERO ROSSO – 2015: 2 Bicchieri

BIBENDA – 2015: 4 Grappoli

FALSTAFF – 2018: 91 p.

LUCA MARONI – 2013, 2017: 90 p.