

Cicinis 2012

DENOMINATION:

Collio DOC

ALLGEMEINE INFORMATION:

Eine mit Sauvignon Blanc bestockte Einzellage namens „Cicinis“ im Herzen des Collio. Jahrhundertelange Erfahrung im Weinbau und eine sorgfältige Pflege bilden die Grundlage für den Wein „Cicinis“, dem Aushängeschild von Gut Attems.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN:

Bei den frühen Rebsorten setzte die Wachstumsphase etwas eher ein als in den vorausgegangenen Jahren. Die späteren Sorten hingegen hielten sich mit ihrem Austrieb an den Kalender. Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay und Pinot Bianco, vor allem die aus den höheren Lagen, begannen im letzten Drittel des Monats März auszutreiben. Alle anderen Sorten oder die vorhergenannten aus tieferen Lagen begannen mit dem Austrieb nach der ersten Aprilwoche. Die Monate April und Mai waren, bei leicht höheren Temperaturen als im Durchschnitt, von mittleren Niederschlägen gekennzeichnet. Damit war ein regelmäßiges und konstantes Wachstum der Frucht-Ruten gewährleistet. Während des letzten Juni-Drittels kam die Blühphase aller Sorten in Fahrt. Der Fruchtansatz danach profitierte von den normalen Regenfällen des Monats. Mit den in den ersten Juliwochen konzentriert auftretenden Niederschlägen war der Wasserbedarf der Pflanzen im richtigen Maß gedeckt; das Wachstum der Beeren war gesichert. Während der Phasen der Farbpigmentbildung und der Ausreifung Ende Juli und im August regnete es nicht so reichlich, die Temperaturen lagen etwas über dem Mittelwert. Die Trauben konnten jedenfalls hervorragende Aromen ausbilden. Ende August wurde mit der Lese begonnen; sie verlief normal.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: aus den Weinbergen des Collio Gorinziano

Höhe: 153 m über dem Meeresspiegel

Lage: variiert von Süd nach Nord

Typologie des Bodens: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

Pflanzdichte: 6.250 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Guyot

TECHNISCHE DETAILS:

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Ertrag Pro Hektar: 60 Doppelzentner

Weinlesezeit: letzte Augustwoche und zweite September Dekade

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: französische Eichenbarriques, 20% Erstbelegung und 80% Zweitbelegung

Gärungstemperatur: 18°C

Alkoholgehalt: 13,0% Vol.

Gärungsdauer: 20 Tage

Dauer der Maischegärung: nur in geringer Menge

Ausbaubehälter: 60% französische Eichenbarriques, 40% eiförmige Zementtanks

Ausbaudauer: 8 Monate in Barriques und Zementtanks, 2 Monate Flaschenverfeinerung

SENSORISCHE DETAILS:

Glänzendes Strohgelb mit zitronenschalen-gelbem Rand. Im Glas geschwenkt, bildet er dicke und langsame Tränen, Zeichen für einen konzentrierten Wein. Aromen von Tomatenlaub und Johannisbeere-Rispen steigen in die Nase, gefolgt von einer Explosion von weißer Grapefruit, von Ginster und Septemberpfirsich und ergänzt von deutlichen Vanille- und Röstmandeldüften, die sich in einer verschwörerischen Andeutung von Schießpulver verflüchtigen. Der Gaumen fühlt sich in eine muskulöse, fast pikante Säure gehüllt, welche auf dem Weg hin zum ausgewogenen samtigen Finale Aromen von Zitrusfrüchten, Karamell, Ingwer und weißem Pfeffer mit ins Gepäck nimmt. Die große Mineralität und Länge ist mit Sicherheit dem exklusiven Boden, dem berühmten Ponca der friulanischen Hügel, zu verdanken. Ein sehr komplexer Wein, der sich aber auf einfache Weise auszudrücken weiß.

ESSEN UND WEIN:

Geeignet um herzhaft deftige Speisen basierend auf Schweinefleisch zu begleiten. Ansonsten ländliche Suppen aus Hülsenfrüchten ohne Tomaten, oder in der Pfanne sautiertes Huhn und Gemüse an Steinpilzcreme.

