



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2017

KLASSIFIZIERUNG: Friuli D.O.C.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN: Nach einem Januar mit der typischen Winterkälte des Friaul, kam der Frühling eher als in den Vorjahren. Die Temperaturen stiegen bereits Ende Februar/Anfang März an, und dies führte dazu, dass der Austrieb der Pflanzen in den ersten Tagen des Aprils begann. Die schwankenden Temperaturen in diesem Frühlingsbeginn und vor allem die bis Ende April/Anfang Mai andauernde Kälte hat die Pflanzen auf eine harte Probe gestellt. In den Attems Weinbergen wirkte sich dieser schwierige Jahreszeitenbeginn im Vergleich zu den anderen nördlichen Weinbaugebieten relativ gering aus. Dies ist der geographischen Einheitlichkeit des Gebietes und dem Schutz durch den Wald geschuldet, der unsere Weinberge umgibt. Der schnelle Temperaturanstieg am Frühlingsende hat den Weinstöcken, deren Blüte am 1. Juni begann, Lebenskraft gegeben. Die Blüte der Weinstöcke erfolgte einen Monat nach der Blüte der Gründungspflanzen, die im Herbst 2016 gesät worden waren. Die Gründung ist in unserem Weingut mittlerweile fester Bestandteil des Weinbaus. Im Juni waren die Temperaturen im üblichen Bereich. Die Niederschlagsmenge entsprach dem Durchschnittswert in dieser Region. Der heiße Sommer 2017 zeichnete sich vor allem durch seine Trockenheit aus, im Juli gab es jedoch zwei Gewitterfronten in der Region Friaul. Diese brachten wertvolles Regenwasser für unsere Attems Weinberge. Durch die kontinuierliche Bodenbearbeitung, sowie dem regelmäßigen Schnitt konnten wir die Pflanzen gut stabilisieren; die Trauben waren so bis zur Ernte vor der Sonne geschützt. Die Ernte für den Pinot Grigio begann Ende August und endete am 10. September. Die Trauben waren vollkommen gesund, und der Gehalt an Zucker und Säure war perfekt ausgewogen.

CHARAKTERISTIKEN DES HERSTELLUNGSGEBIETES:

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich auf durchschnittlich 60 m ü.d.M. zwischen den Ebenen und den Hügeln der Provinz Gorizia.

BODENBESCHAFFENHEIT: zum Teil mit Mergelsandstein aus dem Eozän, entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren und zum Teil Lehm, der von Natur aus relativ feucht ist.

STOCKDICHTHE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ERZIEHUNG: Cordon und Guyot

ALTER DES WEINBERGES: Weinberge von 2002

TECHNISCHE DETAILS:

ERTRAG PRO HEKTAR: 80 Doppelzentner

ERNTE: per Hand von Mitte August bis zur ersten Septemberwoche

VINIFIZIERUNG: Durch sanftes Pressen der Trauben entsteht der Most, der 24-48 Stunden dekantiert wird. Danach erfolgt 15 Tage lang bei niedriger Temperatur (15-17°C) die alkoholische Gärung des klaren Mostes. Die Vinifizierung geschieht in Stahlbehältern und Barriques (10%). Nach der Gärung erfolgt der surlie-Ausbau mit häufigem Aufrühren.

ALKOHOLGRAD: 12,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS: Seine Farbe zeigt sich in einem hellen, leuchtenden Strohgelb. Das Bouquet ist einladend und angenehm intensiv mit der für diesen Wein typischen Zitrusfruchtnote im Wechsel mit dem Duft reifer Früchte wie Pfirsich und Mango. Begleitend zu diesem Obstduft zeigen sich blumige Noten weißer Blüten und ein würziger Abgang von Vanille und weißem Tee. Am Gaumen zeigt er sich geschmeidig und komplex mit einer ausgewogenen Frische und einer deutlichen Vollmundigkeit.

SPEISENEMPFEHLUNG: Ein vielseitiger Wein, auch als Aperitiv und zusammen mit reichhaltigen Salaten, Nudeln- und Reiszubereitungen oder Fischgerichten. Ein idealer Begleiter zu sommerlichen Speisen.

