

# Cicinis 2013

**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:**

Nach einem kalten und schneereichen Winter lagen die Frühjahrstemperaturen leicht unter dem Durchschnitt der Gegend. Die Regenfälle verliefen normal und sorgten für einen homogenen und regelmäßigen Austrieb. Ab Mitte Juni lagen die Temperaturen im Mittel und der Wachstumsverlauf verlief wie gewohnt. Ende Juli schließlich hatten die Beeren ihre maximale Größe erreicht ohne übermäßige Hitze abzubekommen, ab Mitte August begannen dann die typischen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Dadurch können unsere exzellenten Weißweine auf natürliche Weise eine große Aromenvielfalt erlangen. Ende August wurden die ersten Trauben für den Sauvignon Cicinis geerntet. Diese selektive Lese erlaubt es uns ein komplexes Bukett zu erzielen. Die Ernte von Hand und die Pressung der ganzen Beeren garantieren zudem einen sauberen, eleganten Most, der im Barrique lagert.

**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:**

Von strohgelber, glänzender Farbe. Im Duft prägen gelbe Paprika, Salbei und Passionsfrucht das Bild. Interessant sein unmittelbarer, facettenreicher Aromenfächer im Glas: Thymian und Ingwer werden ergänzt durch deutliche Noten von Feige und Mango, zum Schluss gesellt sich Kastanienhonig und gerösteter Kaffee hinzu. Im Mund offenbart sich eine lebendige Säure, große Konzentration und wunderschöne Struktur. Der Duft von süßer Vanille und exotischen Früchten tanzt spielerisch mit dem terroirtypischen „Ponca“-Bouquet des Collio. Sehr langer, von Würze und Mineralik geprägter Abgang.

**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.

