



CICINIS 2009

DENOMINATION: Collio DOC

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

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Die ersten Monate des Jahres 2009 waren von regelmäßigen Niederschlägen gekennzeichnet, die letzten Monate vor der Ernte von moderaten Temperaturen. Gleich zu Beginn des Fruchtansatzes - Übergang der Blüte zur Beere und wichtigstes Barometer für die künftige Lese -, konnten sich die Beeren regelmäßig ausbilden, eine Tendenz, die sich zum Zeitpunkt des Farbwechsels fortsetzte. Die kleinen Trauben ließen ein reichhaltiges Aroma und eine gute Säure erwarten. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgten dafür, dass sich besonders schöne und süße Aromen bilden konnten. Insgesamt ein hervorragender Jahrgang, dessen Trauben von höchster Qualität Weine von intensiven, vielfältigen Aromen hervorbringen werden.



CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

HERKUNFT: aus den Weinbergen des Collio Gorinziano

HÖHE: 153 m über dem Meeresspiegel

LAGE: variiert von Süd nach Nord

TYOLOGIE DES BODENS: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

PFLANZDICHTHE: 6250 Pflanzen pro Hektar

PFLEGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Guyot



TECHNISCHE DETAILS

REBSORTE: Sauvignon/Friulano/Pinot Bianco

ERTRAG PRO HEKTAR: 0 Q.li

WEINLESEZEIT: Sauvignon: zweite Septemberdekade, Pinot Bianco: anfang September, Friulano: letzte Septemberwoche

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSBEHÄLTER: 50% neue französische Barriques, 50% Zweitbelegung

GÄRUNGSTEMPERATUR: 18°C

ALKOHOLGEHALT: 13,5% Vol.

GÄRUNGSDAUER: 15-20 Tage

DAUER DER MAISCHEGÄRUNG: Teilweise für den Sauvignon

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: keine

AUSBAUBEHÄLTER: Französische Barriques, 50% neu und 50% Zweitbelegung

AUSBAUDAUER: 9 Monate in Barriques und 6 Monate



SENSORISCHE DETAILS

Das Auge erfreut er mit einem kräftigen Goldgelb von schöner Leuchtkraft. In die Nase steigen frische Düfte von weißen Blüten und Gewürzkräutern, gefolgt von süßen Anklängen an tropischen Früchten wie Ananas und Banane, bis hin zu zarten und würzigen Noten von Zimt und Muskat. Im Mund wirkt der Wein frisch, elegant und wunderbar gefällig. Ein langer aromatischer Nachhall rundet das Bild ab.

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.



Flaschenverfeinerung