



CICINIS 2010

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 2010 war das Jahr des Weisweins. An Niederschlägen mangelte es nicht, begannen um die Zeit des ersten Wachstumsschubs und der Entwicklung der Triebe, über die Bildung der Blütenstände bis hin zur Traubenreife. Kräftige Reben konnten sich entwickeln mit einem schönen Blattwerk, was die Grundlage für aromareiche Trauben mit einem ausgewogenem Verhältnis von Zucker und Säure schuf. Die Temperaturen während des Farbwechsels und der Reifung der Trauben waren nie übermäßig hoch, womit sich die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht im üblichen Rahmen bewegten. Das Ergebnis sind Weine mit einer besonders fruchtigen Note und deutlicher Mineralität in schöner Harmonie mit dem für dieses Terroir charakteristischen Körper.



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 blanc

ERTRAG PRO HEKTAR: 60 quintals

WEINLESEZEIT: zweite Septemberdekade

LEITUNG: manuell

GÄRUNGSBEHÄLTER: 20% neue französische Eiche, 80% Zweitbelegung

GÄRUNGSTEMPERATUR: 18°C

ALKOHOLGEHALT: 12,5% Vol.

GÄRUNGSDAUER: 20 Tage

DAUER DER MAISCHEGÄRUNG: nur für geringe Mengen

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: keine

AUSBAUBEHÄLTER: französische Barriques 20% neu, 80% Zweitbelegung

AUSBAUDAUER: 9 Monate in Barriques und 2 Monate Flaschenvervinerung



SENSORISCHE DETAILS

Der Wein leuchtet im Glas in einem kräftigen, dichten Strohgelb. Der Nase bietet er ein klassisches Rebsortenbouquet und feinste Geschmacksfacetten, fruchtige Pfirsicharomen gehen in schöne Ananastöne über. Mineralische Noten von Feuerstein paaren sich mit Würznoten von weißem Pfeffer. Am Gaumen schön strukturiert und opulent, zugleich elegant und vollmundig mit langem, aromatischen Nachhall.

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.