

Chardonnay 2015

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

SAISONVERLAUF:

Der Austrieb aller Sorten unseres Weinguts erfolgte wie üblich, die Pflanzen konnten unter idealen Temperaturbedingungen bei regelmäßiger Wasserzufuhr gedeihen.

In den ersten beiden Juniwochen, die ausschlaggebend sind für die Entwicklung und Befruchtung der Blütenstände, herrschte gutes Wetter, was sich unmittelbar auf die üppige Ernte dieses Jahres auswirkte. Zudem gab es in diesem Jahr ausgesprochen viele nützliche Insekten: Marienkäfer, Ohrwürmer und insbesondere Bienen, die Obstkulturen besonders effizient bestäuben und die auf unseren Weinhügeln Wildbienenstöcke angelegt hatten.

Der Juli war ein heißer Monat mit Rekordtemperaturen von 31,8°C, was uns dazu gezwungen hat, die tiefgründigen und steinigen Böden am Isonzo frühmorgens und nachts zu bewässern. Das natürliche Grundwasservorkommen im Untergrund des Ponca-Bodens im Collio konnte jedwedes Problem in der Reifephase wunderbar abwenden.

Ende August sowie im September profitierten alle Trauben von den wichtigen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, der Höchste lag bei 14,5°C. Diese Temperaturunterschiede sind deshalb so bedeutsam, weil sie sich unmittelbar auf den Stoffwechsel der Pflanze und die Entwicklung der Aromen aller Rebsorten auswirken.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia

Höhe: 130 m über dem Meeresspiegel und 60 m (Schwemmland)

Lage: Süd, Süd-Ost

Typologie des Bodens: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit, Kies in unterschiedlicher Größe, Schluff in der Schwemmzone

Pflanzdichte: 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Cordon - Guyot

Alter des Weinbergs: gepflanzt 1964 und 2001

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 70 Doppelzentner

Weinlesezeit: zweite September Dekade

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl, neue und gebrauchte Barriques

Gärungstemperatur: 15°C - 18°C

Gärungsdauer: 15 - 20 Tage

Ausbaubehälter: Edelstahl und neue Barriques

Ausbaudauer: 4 Monate in Edelstahl, 15% der Produktion für 2 Monate in Barriques, 1 Monat Flaschenverfeinerung

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Intensives, glänzendes Strohgelb. Die Aromen entwickeln sich graduell, besonders deutlich zu vernehmen sind fruchtige Noten von Banane und Aprikose, gefolgt von einem Hauch exotischer Früchte und wohlriechenden weißen Blüten. Der Kräuterduft nach Salbei vervollständigt das Aromenspektrum. Der Abgang ist harmonisch und sehr frisch.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Dank seiner Frische und seiner zarten Fruchtaromen ist er ein idealer Begleiter zu Pasta gefüllt mit weißem Fleisch oder Käse. Wunderbar auch zu gedünstetem Fisch.



Cicinis 2014

DENOMINATION:

Collio DOC

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:

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

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

Alkoholgehalt: 14,0% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Strohgelb mit glänzenden, grünen Reflexen. Die Nase bezaubert er mit einem intensiven, berausenden Duft von Salbei, Buchs und gelber Paprika, der mit Noten von weißem Pfirsich, Eukalyptus und würzigen Einschlägen von Ingwer und Vanille untrennbar verschmilzt. Am Gaumen offenbart er umgehend seine typische Säure als Zeugnis eines frischen Sommers in den höheren Breitengraden, mit deutlichen Noten von Zitrusfrüchten und Passionsfrucht. Ein konzentrierter und langer Wein von großartiger Mineralität, die der „Ponca“ entspringt, dem charakteristischen Boden des Weinbergs Cicinis.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Ideal zu Krustentieren und Gerichten mit mittelfettem Fisch, sowohl im Ofen gebacken wie auch gedünstet. Ganz vorzüglich auch zu Pasta oder Reis mit aromatischem Gemüse, Pilzen oder Trüffel.



Friulano 2015

DENOMINATION:

Collio DOC

SAISONVERLAUF:

Der Austrieb aller Sorten unseres Weinguts erfolgte wie üblich, die Pflanzen konnten unter idealen Temperaturbedingungen bei regelmäßiger Wasserzufuhr gedeihen.

In den ersten beiden Juniwochen, die ausschlaggebend sind für die Entwicklung und Befruchtung der Blütenstände, herrschte gutes Wetter, was sich unmittelbar auf die üppige Ernte dieses Jahres auswirkte. Zudem gab es in diesem Jahr ausgesprochen viele nützliche Insekten: Marienkäfer, Ohrwürmer und insbesondere Bienen, die Obstkulturen besonders effizient bestäuben und die auf unseren Weinhügeln Wildbienenstöcke angelegt hatten.

Der Juli war ein heißer Monat mit Rekordtemperaturen von 31,8°C, was uns dazu gezwungen hat, die tiefgründigen und steinigen Böden am Isonzo frühmorgens und nachts zu bewässern. Das natürliche Grundwasservorkommen im Untergrund des Ponca-Bodens im Collio konnte jedwedes Problem in der Reifephase wunderbar abwenden.

Ende August sowie im September profitierten alle Trauben von den wichtigen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, der Höchste lag bei 14,5°C. Diese Temperaturunterschiede sind deshalb so bedeutsam, weil sie sich unmittelbar auf den Stoffwechsel der Pflanze und die Entwicklung der Aromen aller Rebsorten auswirken.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: aus den Weinbergen des Collio Gorinziano

Höhe: 130 m über dem Meeresspiegel

Lage: Süd, Süd-Ost

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

Pflanzdichte: 4.500/5.500 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Guyot

Alter des Weinbergs: gepflanzt in 2004

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 60 Doppelzentner

Weinlesezeit: Ende September

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl

Gärungstemperatur: 15°C - 18°C

Gärungsdauer: 15 - 20 Tage

Ausbaubehälter: Edelstahl

Ausbaudauer: 6 Monate in Edelstahl

Alkoholgehalt: 13% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Sattes, sauberes Strohgelb, mit guter Farbdichte. In der Nase ein breiter Aromenfächer von Fruchtnoten wie Pfirsich und Ananas bis hin zu blumigen Anklängen an Mimose. Gegen Ende ein Hauch von frischer Mandel. Im Mund frisch und harmonisch und von guter Struktur; mit langem, aromatischem Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Ideal zu Braten aus weißem Fleisch wie Huhn, Hase oder Truthahn mit gestiftetem Gemüse.



Merlot 2013

DENOMINATION:

Collio DOC

SAISONVERLAUF:

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, die so wichtig für unsere exzellenten Weißweine sind, um auf natürliche Weise eine entsprechende Aromenvielfalt zu erlangen. Alle Traubensorten wurden sehr sorgfältig gelesen und in verschiedenen Schritten weiterverarbeitet.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: Weinberge bei Lucinico im Collio Goriziano

Höhe: 130 Meter über den Meeresspiegel

Lage: Süd, Süd-Ost

Typologie des Bodens: Sandstein

Pflanzdichte: 5.000 Stöcke/Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Cordon

Alter des Weinbergs: 1973 gepflanzt

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 60 Doppelzentner

Weinlesezeit: Ende September

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl

Gärungstemperatur: 25°/27°C

Gärungsdauer: 15 - 20 Tage

Dauer der Maischegärung: 15 - 20 Tage

Malolaktische Gärung: ausgeführt

Ausbaubehälter: Edelstahl und Barriques

Ausbaudauer: 14 Monate in Barriques, 2 Monate in Edelstahl, 4 Monate Flaschenverfeinerung

Alkoholgehalt: 13% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Sattes, glänzendes Rubinrot. Intensives Aroma von dunklen Beeren wie Brombeere und Heidelbeere, gefolgt von sanften Kräuternoten. Im Mund offenbart er sich angenehm weit mit seidigen Tanninen, gut eingebunden in einen lebhaften Körper von schöner Festigkeit. Weicher und langer Abgang mit Waldbeeren im Hintergrund.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Passt vorzüglich zu würzigen Pasta- und Reisgerichten und weißem, gedünstetem Fleisch wie Hase oder Huhn auf Jägerart. Zudem eine gute Wahl zu leicht würziger Wurst.



Picolit 2012

DENOMINATION:

Collio DOC

SAISONVERLAUF:

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. 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: Weinberge bei Lucinico im Collio Goriziano

Höhe: 150 m

Lage: Süd

Typologie des Bodens: Ponca (Tonmergel und Sandstein)

Pflanzdichte: 5000 Stöcke/Ha

Pflege und Aufzucht der Reben: Guyot

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 11 Doppelzentner

Weinlesezeit: Mitte Oktober, erste Novemberwoche, natürliche Trocknung der Trauben im Weinberg

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl, Barriques aus französischer Eiche in Zweitbelegung

Gärungstemperatur: temperaturkontrolliert, nicht über 18°C - 20°C

Gärungsdauer: 60/70 Tage

Ausbaubehälter: Barriques aus französischer Eiche in Zweitbelegung

Ausbaudauer: 12 Monate in Barriques, 4 Monate in Edelstahl, 6 Monate Flaschenverfeinerung

SENSORISCHE DETAILS:

Das Auge erfreut er mit einem intensiv leuchtenden Goldgelb. Sein Duft ist komplex und elegant, schmeichelnde kandierte Früchte paaren sich mit frischen Tönen von Litschi und Zitrusfrüchten. Im Hintergrund Einschläge von Lavendel und Kamille mit einem Hauch Akazienhonig. Ein weicher Wein mit einer optimalen Balance zwischen Süße und angenehmer Frische.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Meditationswein. Passt vorzüglich zu kräftigem, mit Kräutern gewürztem und pikantem Käse sowie zu Gänseleber. Exzellent auch zu Schokolade.



Pinot Grigio 2015

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

SAISONVERLAUF:

Der Austrieb aller Sorten unseres Weinguts erfolgte wie üblich, die Pflanzen konnten unter idealen Temperaturbedingungen bei regelmäßiger Wasserzufuhr gedeihen.

In den ersten beiden Juniwochen, die ausschlaggebend sind für die Entwicklung und Befruchtung der Blütenstände, herrschte gutes Wetter, was sich unmittelbar auf die üppige Ernte dieses Jahres auswirkte. Zudem gab es in diesem Jahr ausgesprochen viele nützliche Insekten: Marienkäfer, Ohrwürmer und insbesondere Bienen, die Obstkulturen besonders effizient bestäuben und die auf unseren Weinhügeln Wildbienenstöcke angelegt hatten.

Der Juli war ein heißer Monat mit Rekordtemperaturen von 31,8°C, was uns dazu gezwungen hat, die tiefgründigen und steinigen Böden am Isonzo frühmorgens und nachts zu bewässern. Das natürliche Grundwasservorkommen im Untergrund des Ponca-Bodens im Collio konnte jedwedes Problem in der Reifephase wunderbar abwenden.

Ende August sowie im September profitierten alle Trauben von den wichtigen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, der Höchste lag bei 14,5°C. Diese Temperaturunterschiede sind deshalb so bedeutsam, weil sie sich unmittelbar auf den Stoffwechsel der Pflanze und die Entwicklung der Aromen aller Rebsorten auswirken.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia

Höhe: 60 m über dem Meeresspiegel

Lage: Süd, Süd-Ost, West

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

Pflanzdichte: 4.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: doppelt invertiert und Guyot

Alter des Weinbergs: gepflanzt in 1963 und in 2002

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 80 Doppelzentner

Weinlesezeit: erste Dekade im September

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl, neue und gebrauchte Barriques

Gärungstemperatur: 15°-18°C

Gärungsdauer: 15 Tage

Ausbaubehälter: Edelstahl, neue und gebrauchte Barriques

Ausbaudauer: 4 Monate in Edelstahl, 15% der Produktion für 2 Monate in Barriques, 1 Monat Flaschenverfeinerung

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Das Auge besticht er mit einem leuchtend klaren Goldgelb. Sein Bukett ist einladend und wunderbar intensiv; Zitrusnoten werden von Düften reifer Früchte, wie Aprikose, abgelöst. Begleitet werden die Fruchtaromen von eleganten, blumigen Facetten von Weißdorn und Akazie. Am Gaumen offenbart er sich als wundervoll frisch und sehr schmackhaft.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Ein vielseitiger Wein, der sich gut als Aperitif eignet oder als Begleiter zu leckeren Salaten, Pasta-, Reis- oder Fischgerichten. Hervorragend auch zu Sommergerichten.



Pinot Grigio Ramato 2015

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

SAISONVERLAUF:

Der Austrieb aller Sorten unseres Weinguts erfolgte wie üblich, die Pflanzen konnten unter idealen Temperaturbedingungen bei regelmäßiger Wasserzufuhr gedeihen.

In den ersten beiden Juniwochen, die ausschlaggebend sind für die Entwicklung und Befruchtung der Blütenstände, herrschte gutes Wetter, was sich unmittelbar auf die üppige Ernte dieses Jahres auswirkte. Zudem gab es in diesem Jahr ausgesprochen viele nützliche Insekten: Marienkäfer, Ohrwürmer und insbesondere Bienen, die Obstkulturen besonders effizient bestäuben und die auf unseren Weinhügeln Wildbienenstöcke angelegt hatten.

Der Juli war ein heißer Monat mit Rekordtemperaturen von 31,8°C, was uns dazu gezwungen hat, die tiefgründigen und steinigen Böden am Isonzo frühmorgens und nachts zu bewässern. Das natürliche Grundwasservorkommen im Untergrund des Ponca-Bodens im Collio konnte jedwedes Problem in der Reifephase wunderbar abwenden.

Ende August sowie im September profitierten alle Trauben von den wichtigen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, der Höchste lag bei 14,5°C. Diese Temperaturunterschiede sind deshalb so bedeutsam, weil sie sich unmittelbar auf den Stoffwechsel der Pflanze und die Entwicklung der Aromen aller Rebsorten auswirken.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia

Höhe: 50m über dem Meeresspiegel

Lage: Süd, Süd-Ost

Typologie des Bodens: Böden reich an Kies, Schluff in der Schwemzone

Pflanzdichte: 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Guyot

Alter des Weinbergs: durchschnittlich 15 Jahre

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 75 Doppelzentner

Weinlesezeit: dritte September Dekade

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl und teilweise neue Barriques

Gärungstemperatur: temperaturkontrolliert, nicht über 18°C - 20°C

Gärungsdauer: 20 Tage

Dauer der Maischegärung: 24 Stunden bei 10°C

Ausbaubehälter: Edelstahl und Barriques

Ausbaudauer: 4 Monate in Edelstahl, 15% der Produktion für 2 Monate in Barriques, 1 Monat Flaschenverfeinerung

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Im Glas strahlt der Wein sauber in dem ihm ganz eigenen Kupfertönen. Sein Bukett zeigt sich intensiv und komplex, ein deutlich blumiger Duft weicht Fruchtaromen nach Erdbeere und Sauerkirsche. Zum Schluss gesellt sich ein Hauch Kaffee und Ginseng hinzu. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch und schmeichelnd mit mineralischen Einschlägen. Im Abgang offenbaren sich angenehm bittere Noten; schöne Frische und Langlebigkeit.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Harmoniert gut mit unaufdringlichen Wurstwaren wie milder Schinken. Perfekt zu Pasta mit Gemüse oder Krustentieren.



Ribolla Gialla 2015

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

SAISONVERLAUF:

Der Austrieb aller Sorten unseres Weinguts erfolgte wie üblich, die Pflanzen konnten unter idealen Temperaturbedingungen bei regelmäßiger Wasserzufuhr gedeihen.

In den ersten beiden Juniwochen, die ausschlaggebend sind für die Entwicklung und Befruchtung der Blütenstände, herrschte gutes Wetter, was sich unmittelbar auf die üppige Ernte dieses Jahres auswirkte. Zudem gab es in diesem Jahr ausgesprochen viele nützliche Insekten: Marienkäfer, Ohrwürmer und insbesondere Bienen, die Obstkulturen besonders effizient bestäuben und die auf unseren Weinhügeln Wildbienenstöcke angelegt hatten.

Der Juli war ein heißer Monat mit Rekordtemperaturen von 31,8°C, was uns dazu gezwungen hat, die tiefgründigen und steinigen Böden am Isonzo frühmorgens und nachts zu bewässern. Das natürliche Grundwasservorkommen im Untergrund des Ponca-Bodens im Collio konnte jedwedes Problem in der Reifephase wunderbar abwenden.

Ende August sowie im September profitierten alle Trauben von den wichtigen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, der Höchste lag bei 14,5°C. Diese Temperaturunterschiede sind deshalb so bedeutsam, weil sie sich unmittelbar auf den Stoffwechsel der Pflanze und die Entwicklung der Aromen aller Rebsorten auswirken.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia

Höhe: 140/60 m über dem Meeresspiegel

Lage: Süd, Süd-Ost

Typologie des Bodens: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit und Auenböden

Pflanzdichte: 6.250 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Cordon

Alter des Weinbergs: die Rebflächen wurden zu unterschiedlichen Zeitpunkten

Angepflanzt: 1964, 1973 und 2002

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 80 Doppelzentner

Weinlesezeit: Ende September

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl

Gärungstemperatur: temperaturkontrolliert, nicht über 18°C - 20°C

Gärungsdauer: 18 - 20 Tage

Dauer der Maischegärung: 2/3 der Trauben für 12 Stunden

Ausbaubehälter: Edelstahl

Ausbaudauer: 6 Monate in Edelstahl und 1 Monat Flaschenverfeinerung

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Glänzendes Strohgelb mit leichten Goldreflexen. Sein Aroma ist angenehm blumig und elegant; auf wohlriechende Noten von Akazien und Birkenblüten folgen tropische Früchte. Am Gaumen schmeichelnd, gehaltvoll und angenehm vollmundig und frisch. Im Nachklang zeigt sich eine gelbe Pfirsichnote.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Köstlich als Aperitif zu Canapés, Gemüseaufläufen und salzigem Gebäck. Guter Begleiter auch zu Ofengerichten mit Pasta.



Sauvignon Blanc 2015

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

SAISONVERLAUF:

Der Austrieb aller Sorten unseres Weinguts erfolgte wie üblich, die Pflanzen konnten unter idealen Temperaturbedingungen bei regelmäßiger Wasserzufuhr gedeihen.

In den ersten beiden Juniwochen, die ausschlaggebend sind für die Entwicklung und Befruchtung der Blütenstände, herrschte gutes Wetter, was sich unmittelbar auf die üppige Ernte dieses Jahres auswirkte. Zudem gab es in diesem Jahr ausgesprochen viele nützliche Insekten: Marienkäfer, Ohrwürmer und insbesondere Bienen, die Obstkulturen besonders effizient bestäuben und die auf unseren Weinhügeln Wildbienenstöcke angelegt hatten.

Der Juli war ein heißer Monat mit Rekordtemperaturen von 31,8°C, was uns dazu gezwungen hat, die tiefgründigen und steinigen Böden am Isonzo frühmorgens und nachts zu bewässern. Das natürliche Grundwasservorkommen im Untergrund des Ponca-Bodens im Collio konnte jedwedes Problem in der Reifephase wunderbar abwenden.

Ende August sowie im September profitierten alle Trauben von den wichtigen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, der Höchste lag bei 14,5°C. Diese Temperaturunterschiede sind deshalb so bedeutsam, weil sie sich unmittelbar auf den Stoffwechsel der Pflanze und die Entwicklung der Aromen aller Rebsorten auswirken.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia

Höhe: 130 m über dem Meeresspiegel

Lage: Süd, Süd-Ost, Nord, Nord-Ost

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

Pflanzdichte: 4.000/ 5500 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Guyot

Alter des Weinbergs: angepflanzt 1973 und 2003

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 70 Doppelzentner

Weinlesezeit: erste und dritte September Dekade

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl und neue Barriques

Gärungstemperatur: temperaturkontrolliert, nicht über 18°C

Gärungsdauer: 15 Tage

Dauer der Maischegärung: 2/3 der Trauben Kaltmazeration für 12 Stunden

Ausbaubehälter: Edelstahl und Barriques

Ausbaudauer: 4 Monate in Edelstahl, 15% der Produktion für 2 Monate in Barriques, 1 Monat Flaschenverfeinerung

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Leuchtendes Goldgelb mit zartgrünen Reflexen. Das Bukett bezaubert mit angenehmen Düften von Salbei und Tomatenblatt, gefolgt von spät reifendem Pfirsich, Melone und weißer Sultanine. Im Geschmack frisch und aromatisch und ausgesprochen schmackhaft. Der schmeichelnde, harmonische Abgang verlängert den aromatischen Eindruck.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Köstlich zu Pasta und Risotto mit Meeresfrüchten. Passt auch ausgezeichnet zu gebratenem Fisch mit Kartoffeln und Spargel.

