

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.

