



# ATTEMS

## CLEVE 2016

**BEZEICHNUNG:** D.O.C. Collio Cabernet 2016

**BESCHREIBUNG:** In der Region Friaul-Julisch Venetien fanden die verschiedenen Spielarten des "Cabernet" um die Mitte des 19. Jahrhunderts weite Verbreitung. Stecklinge mit diesem Namen waren häufig aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Carménère hervorgegangene Mischformen, die dann eingesetzt wurden. In mehreren der uralten Weingärten unserer Gegend finden sich bis heute diese drei Rebsorten zusammen in derselben Parzelle. Ganz im Zeichen der Tradition haben wir von der Kellerei Attems die Geschmacksnoten und feinen Nuancen, die eine jede dieser drei Rebsorten ausmachen, zu einem ebenso zarten wie charaktervollen Cabernet del Collio komponiert: dem Cleve.

**KLIMAVERLAUF:** Nach einem milden, niederschlagsarmen Winter, ging es im Frühling ähnlich weiter, wobei die Temperaturen etwas über dem Durchschnitt lagen. Im Mai und Juni gab es eine Trendwende mit üppigen Niederschlägen und niedrigen Temperaturen verglichen zu den Vorjahren. Juli war der heißeste Monat. Aufgrund der geringen Regenfälle kamen wir den Pflanzen zu Hilfe; wir bearbeiteten die Erdoberfläche und trugen den flachen Rasen ab, um somit den Kampf um das Wasser zu verringern. Die Monate August und September waren herausragend, heiß und trocken. Die Entwicklungsphasen der Beeren, angefangen beim Wachstum, über den Farbumschlag bis hin zur Reifung verliefen langsam und regelmäßig. Der Jahrgang 2016 wird uns sicherlich wegen der extremen Temperaturschwankungen von Tag und Nacht in Erinnerung bleiben. Der September war ungewöhnlich warm, wodurch wir unsere Trauben weit über das Ende des Sommers hinaus reifen lassen konnten. Die Ernte der 3 „Cabernet“-Sorten fand erst in der ersten Oktoberwoche statt. Der Cabernet Sauvignon hatte seine optimale Aromenreife erlangt, während der Cabernet Franc und Carménère seine charakteristische knackige Schale und den Geschmack nach Kräutern aufweisen konnten.

**GEBIET UND HERSTELLUNG:**

**HERKUNFT:** Weinberge aus dem Collio-Gebiet, nahe der Stadt Görz; sanfte Hänge, Ausrichtung nach Süden und Südwesten

**BODEN:** Der Untergrund wird als "Ponca" bezeichnet. Dieser Boden besteht aus Sandstein, der sich aus dem in eozänischer Zeit existierenden Meeresboden bildete und derart zersetzte, dass der heutige Boden überwiegend aus Mergel und Sandstein besteht.

**REBERZIEHUNG:** Guyot

**TECHNISCHE DATEN:**

**REBSORTE:** Verschnitt von Cabernet Franc, Carménère und Cabernet Sauvignon.

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 75 dz

**LESE:** von Hand, erste Oktoberhälfte

**VINIFIZIERUNG:** Die Pressung erfolgt von Hand in temperaturkontrollierten Behältern. Während der zweiwöchigen Mazeration bei niedrigen Temperaturen wird die Maische zwei Mal pro Tag umgewälzt. Nach der malolaktischen Gärung lagert der Wein in Barriques und französischen Eichenfässern (Drittbelegung). Der Ausbau in Holz erstreckt sich über 12 Monate in Holz und 7 weitere Monate in traditionellen Zementfässern.

**ALKOHOLGEHALT:** 13% Vol

**WEINBESCHREIBUNG:** Im Glas präsentiert sich der Cleve in einem schönen Rubinrot mit violetten Reflexen. Seinem Duft entströmt eine elegante Note von Maulbeere und Pflaume, dazu gesellt sich ein Hauch Wildkräuter und Tomatenblatt. Am Gaumen ist er frisch und mineralisch; seine lebhaftige Säure unterstreicht die rote Frucht und leitet über zu würzigem Zimt und Pfeffer im Finale.

