



ATTEMS

## TREBES 2017

**HERKUNFT:** D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2017

**BESCHREIBUNG:** Der Trebes wird im Collio-Gebiet auf einem terrassierten Weinberg mit reinem Ponca-Boden angebaut – der maximale Ausdruck der Ribolla Gialla-Sorte.

**KLIMAVERLAUF:** Nach einem für das Friaul typisch kalten Winter, setzte der Frühling früher als sonst ein. Bereits Ende Februar/Anfang März stiegen die Temperaturen an und erweckten die frühen Rebsorten zum Leben. Die Ribolla Gialla-Rebe gehört jedoch zu denjenigen Sorten, die spät austreiben.

Die Temperaturschwankungen zu Frühlingsbeginn, insbesondere die Kältewelle Ende April und Mai, stellten die Pflanzen auf eine harte Probe. Diese kritische Phase wirkte sich auf die Reben des Weinguts Attems im Vergleich zu anderen Gegenden im Nordosten Italiens kaum aus. Zu verdanken ist dies der geographischen Lage der Weinberge und dem entsprechenden Schutz durch die Wälder ringsum. Der plötzliche Temperaturanstieg gegen Ende der Saison löste einen Entwicklungsschub aus, so dass die Reben um den 1. Juni zu blühen begannen. Diese Blüte erfolgte wiederum einen Monat nach der Blüte des Gründüngers, der im Herbst 2016 ausgesät worden war. Der Gründünger ist inzwischen eine erprobte landwirtschaftliche Methode auf unserem Weingut.

Die Temperaturen im Juni lagen im Durchschnitt, ebenso die Niederschlagsmengen. Der Sommer 2017 war heiß und nahezu trocken, bis auf zwei kräftige Gewitter im Juli, die die Weinberge von Attems mit kostbarem Wasser versorgten. Die Ribolla Gialla Rebe, einst "Rabiote del Collibus" genannt, wird seit Jahrhunderten in den Weinbergen des Friauls kultiviert. In den auf dem typischen, als „ponca“ bezeichneten Schichtboden des Collio terrassierten Weingärten kann diese Rebsorte ihre Eigenschaften auf das Beste entwickeln.

### GEBIET UND HERSTELLUNG:

**HERKUNFT:** unser ältester Weinberg liegt im Gebiet Lucinico, im Collio Nahe der Stadt Görz.

**BODEN:** Der Untergrund wird als "Ponca" bezeichnet. Dieser Boden besteht aus Sandstein und Schlick, er bildete sich in eozänischer Zeit aus dem damaligen Meeresgrund.

**ERZIEHUNG:** Bogenerziehung

**ALTER DES WEINBERGS:** Die ältesten Reben wurden 1971 gepflanzt.

### TECHNISCHE DATEN:

**HEKTARERTRAG:** 65 dz/ha

**ERNTE:** von Hand

**VINIFIZIERUNG:** Die in der Sonne zu voller Reife gekommenen Trauben werden vorsichtig abgebeert und gepresst. Bei der Vinifizierung kommt das traditionelle Verfahren des Abstichs mit Abschöpfung des Tresterhuts zur Anwendung. Nach zwei Tagen bei einer Temperatur von 15°C sorgt die schwache Gärung auf natürliche Weise dafür, dass im Gärtank die Schalen an die Oberfläche gedrückt werden. Der gärende Most wird von den Schalen getrennt und gärt in Fässern aus Akazienholz à 20 hl auf der Hefe weiter.

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5% Vol.

**WEINBESCHREIBUNG:** Schönes kräftiges Gelb, in der Nase äußerst komplex. Wiesenblumen, Zeder und Thymian eint ein untrennbares Band mit würzigem Safran, Tee sowie süßem Biskuit und getrockneter Feige. Wenngleich sich das Bouquet elegant, doch zurückhaltend zeigen mag, so ist es im Mund angenehm entschieden. Die typisch frische Säure der Ribolla Gialla-Traube von unserem Trebes unterstreicht die Struktur des konzentrieren und explosiven Weins. Geröstete Mandel und Löwenzahn kündigen das prächtig weite, mineralische Finale an.

