



ATTEM S

## TREBES 2018

**HERKUNFT:** D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2018

**KLIMAVERLAUF:** Januar und Februar waren von häufigen Regenfällen und schwankenden Temperaturen gekennzeichnet, wobei der Januar sehr viel wärmer war als im Durchschnitt. Nach einem regulären März mit zwei Kälteperioden verzeichneten wir den heißesten April der letzten 10 Jahre. Dies führte dazu, dass alle Sorten kräftige Knospen bilden konnten, sowohl in den Hügeln als auch im Schwemmland. In den Monaten April und Mai regnete es regelmäßig, sodass die Blüte früher als im Durchschnitt erfolgte. Die Regenfälle im Juni, gefolgt von einem heißen, trockenen Juli, ermöglichten ein regelmäßiges Wachstum der Beeren sowie einen etwas verfrühten Farbumschlag der Ribolla-Traube. Das doppelt gebrochene Licht sowie die Meeresbrise von der Adria potenzierten zum einen die Wachstumskraft der Blätter und zum anderen garantierten sie große Temperaturschwankungen von Tag und Nacht, wodurch Aromen und weitere für die Traubenreife geltende Parameter entscheidend beeinflusst wurden. Die Ribolla Gialla-Trauben unseres ältesten Weinbergs wurden als letzte Weißweintruben von Gut Attems geerntet. Die Sonneneinstrahlung sowie das leichte Entlauben sorgten dafür, dass sich optimale Polyphenole in der Haut bilden konnten. Dies ist entscheidend für die kurze Mazeration während der Vinifizierung.

**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 vor Jahrmillionen in eozänischer Zeit aus dem damaligen Meeresgrund.

**ERZIEHUNG:** Bogenerziehung

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

**TECHNISCHE DATEN:**

**HEKTARERTRAG:** 70 dz/ha

**ERNTE:** von Hand, 20. September

**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. Danach ruht der Wein bei niedriger Temperatur auf der Hefe, womit die malolaktische Gärung umgangen wird.

**ALKOHOLGEHALT:** 13% Vol.

**WEINBESCHREIBUNG:** Der Wein präsentiert sich in einem intensiven Gelb mit goldenem Rand. Mimose, gelbe Melone und geröstetes Brot öffnen sanft die Nase. Die Aromen der großen Ribolla-Traube schließen mit der klassischen Note von blühendem Löwenzahn. Der Gaumen zeigt sich intensiv. Die charakteristische frische Säure verleiht dem Wein eine angenehme Schmackhaftigkeit und unterstreicht seinen großartigen Körper. Der Abgang ist nachhaltig, mit faszinierenden Anklängen von Matcha-Tee und weißer Brombeere.

