



ATTEMS

SAUVIGNON 2019

HERKUNFT: I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2019

KLIMAVERLAUF: Die ersten Knospen zeigten sich am 11. April auf den sonnigsten Hügeln mit einer leichten durchschnittlichen Verzögerung. Geringe Niederschläge im Frühling sowie ein kalter Mai versetzten faktisch sämtliche Wachstumsphasen um ca. 10 Tage nach hinten. Der Sauvignon ist eine sehr kälteresistente Sorte, weshalb die Rebe auch rasch zu Kräften kam. Bei mildem Klima und leichtem Wind blühte die Rebe schließlich um den 10. Juni. Der Sommer 2019 zeigte sich in Görz insgesamt sehr sonnig. Die Regenfälle waren gut verteilt und spendeten in den heißen Monaten Juli und August genug Wasser. In den ersten Septembertagen war die Lese im vollen Gange, wobei wir wie üblich bereits Ende August einige kleine Parzellen mit Sauvignon Blanc ernteten; der daraus gewonnen Most ist besonders reich an Apfelsäure. Dieser sehr späte Jahrgang bescherte uns gegen Ende des Sommers kühle Morgentemperaturen, wodurch der Most reich an Aromen ist. Wir haben das Aroma des Weins bis zur Abfüllung sorgfältig bewahrt, wobei in diesem Jahrgang bereits der Most ausgesprochen duftete.

GEBIET UND HERSTELLUNG:

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich sowohl auf der Ebene als auch auf den Hängen der Provinz Görz und liegen auf einer Höhe ab 60 Metern über dem Meeresspiegel.

BODENTYP: Teils sandiger Boden, der sich im Eozän vor 50 Millionen Jahren auf dem Bett eines Meeresbeckens abgelagert hatte, und teils feuchter, stark tonhaltiger Boden.

ERZIEHUNG: Einfachstreckbogen und Doppelstreckbogen.

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzungen seit 2002.

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 85 dz/ha

LESE: von Hand, Ende August bis Mitte September.

VINIFIKATION: Ein kleiner Teil des Pressguts (15%) erfährt eine kurze Kaltmazeration. Der durch sanfte Pressung erlangte Most wird für 24-48 Stunden abgesetzt. Im Anschluss wird der saubere Most 15 Tage lang der alkoholischen Gärung bei 18°C unterzogen. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern bei niedrigen Temperaturen, womit eine malolaktische Gärung umgangen wird. Der Wein ruht dann 4 Monate auf der Hefe und wird wiederholt umgewälzt.

ALKOHOL: 12,5% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Die Farbe des Weins weist einen grünlichen Ton auf. Das Bouquet ist sehr intensiv mit Aromen von Buchsbaum, Ginster, Minze und exotischen Düften von Ananas und Guave. Wie üblich präsentiert er sich im Mund schlank, mit Zitrusaromen und Meeresanklingen im Abgang.

