



ATTEMS

TREBES 2019

HERKUNFT: D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2019

KLIMAVERLAUF: dieser Weinberg mit Bogenerziehung blühte am 20. April als letzter unserer Weinberge. Alte Weinreben beginnen ihre Vegetationsphase langsamer als junge. 2019 begann der Austrieb mit 10 Tagen Verspätung gegenüber dem durchschnittlichen Zeitpunkt; der jahreszeitliche Verlauf mit geringen Niederschlagsmengen hat die Vegetationsphase verlangsamt. Der kühle Mai hat die Entwicklung der jungen Triebe zusätzlich gebremst, so dass alle Vegetationsphasen um 10 Tage verzögert wurden. Die Blüte der Ribolla Gialla endete nach Mitte Juni und während der Blütezeit waren die Temperaturen bei schönem Wetter stets mild und nicht zu heiß, wodurch die heranreifenden Beeren allmählich wachsen konnten. Der Sommer 2019 war in der Gegend von Görz sehr sonnig mit gut verteiltem Regen. Der Boden bekam in den heißesten Monaten Juli und August ausreichend Wasser durch Niederschläge. Die Lese fand am 21. September - an einem Morgen mit kühlen Temperaturen - statt. Die Trauben waren goldfarben und hatten eine dicke Schale. Beim Testen der Beeren zeigte sich ein feines Aroma und ein angenehmer Eindruck von Tannin am Gaumen.

GEBIET UND HERSTELLUNG:

HERKUNFT: unser ältester Weinberg liegt im Gebiet Lucinico, im Collio nahe der Stadt Görz. Unser Weinberg ist der älteste des Collio bei Gorizia.

BODENBESCHAFFENHEIT: Der Untergrund wird als „Ponca“ bezeichnet. Dieser Boden besteht aus Sandstein und Schlick. Er bildete sich in eozänischer Zeit aus dem damaligen Meeresgrund.

REBERZIEHUNG: Bogenerziehung

ALTER DES WEINBERGS: Die ältesten Reben wurden 1971 gepflanzt.

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 65 Doppelzentner

LESE: von Hand

VINIFIKATION: Die in der Sonne vollständig gereiften Trauben werden vorsichtig abgebeert und gepresst. Bei der Vinifikation wird das traditionelle Verfahren des Abstichs mit Abschöpfung des Tresterhuts eingesetzt. 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 der Ausbau erfolgt in Fässern aus Akazienholz à 20 hl. Der Wein reift 10 Monate bei niedrigen Temperaturen auf Edelhefe weiter, um eine malolaktische Gärung zu verhindern.

ALKOHOL: 13% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Seine Farbe erinnert an den wunderschönen Farbton von Mimosen. Der Trebes 2019 zeigt in der Nase seine großartige Komplexität. Gewürznoten, Safran, Brot und Brennessel dominieren und werden umhüllt von fruchtigen Aromen von Zeder und getrockneter Feige. Diese sehr feinen Düfte vermischen sich optimal mit der großen Struktur dieses Weines, der durch energische Säure und Vollmundigkeit belebt wird. Im Finale zeigt sich eine Tanninstruktur, die dem Wein viel Tiefe verleiht.

