



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2025

BEZEICHNUNG: I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2025

KLIMAVERLAUF:

Der Jahrgang 2025 bot ideale klimatische Bedingungen, die Trauben von ausgezeichneter Qualität hervorbrachten.

Der milde und ausgeglichene Frühling begünstigte einen gleichmäßigen Austrieb sowie ein harmonisches Wachstum der Reben. Die Durchschnittstemperaturen lagen bei 18–20 °C, bei einer Niederschlagsmenge von rund 250 mm, die sich gleichmäßig auf April und Mai verteilte. Diese Bedingungen gewährleisteten eine gute Wasserreserve im Boden sowie einen regelmäßigen Austrieb und eine ausgewogene vegetative Entwicklung. Während des Sommers unterstützte das Wechselspiel aus sonnigen Tagen und einigen wohltuenden Niederschlägen die ausgewogene Reifung der Trauben.

Höchsttemperaturen zwischen 28 und 32 °C sowie Tiefsttemperaturen um 15 °C führten zu deutlichen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, die die Anreicherung von Aromastoffen und die Synthese phenolischer Verbindungen in den Beeren begünstigten.

Die Trauben erreichten einen optimalen Reifegrad mit einem durchschnittlichen pH-Wert zwischen 3,1 und 3,3, wodurch die Frische und Mineralität der Moste erhalten werden konnte.

Die Lese begann in der zweiten Augustdekade, etwas früher als im langjährigen Durchschnitt, und brachte vollkommen gesundes Lesegut von hohem analytischem und sensorischem Wert hervor.

Der Jahrgang 2025 zeichnet sich durch elegante, aromatisch vielschichtige und außergewöhnlich harmonische Weine aus, die die Charakteristik des Terroirs in besonderer Weise zum Ausdruck bringen.

TERROIR UND PRODUKTION

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich in den Ebenen und an den Hängen der Provinz Gorizia, auf einer durchschnittlichen Höhe von 60 m über dem Meeresspiegel.

BODENBESCHAFFENHEIT: zum Teil aus Sandstein aus dem Eozän, der durch die Hebung von Meeresböden vor 50 Millionen Jahren entstanden ist, und zum Teil aus kieselhaltigen, tiefen Schwemmlandböden.

ANBAUMETHODE: Einfacher und doppelter Guyot

ANBAUDICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ALTER DES WEINBERGES: Pflanzung im Jahr 2002

TECHNISCHE DATEN

HEKTARERTRAG: 80 Doppelzentner

WEINLESE: erste September-Dekade

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Etwa 15% der Maische werden einer kurzen Kaltmazeration unter Ausschluss von Sauerstoff unterzogen, um eine schonende aromatische Extraktion zu begünstigen. Der durch schonende Pressung der Trauben gewonnene Most wird anschließend 24–48 Stunden zur Klärung dekantiert.

Die alkoholische Gärung erfolgt auf geklärtem Most bei kontrollierter Temperatur von 16–18 °C über einen Zeitraum von etwa 15 Tagen. Die Vinifikation erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen, wodurch die malolaktische Gärung vermieden wird. Es folgt eine fünfmonatige Reifung auf der Feinhefe, die regelmäßig aufgerührt wird.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% Vol

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: In strohgelber Farbe mit lebhaften grünlichen Reflexen präsentiert sich der Sauvignon IGT Attems 2025 in der Nase mit intensiven und verführerischen Aromen von Buchsbaum, Maiglöckchen und Pomelo, ergänzt durch sortentypische Noten von Tomatenblatt, Salbei und Passionsfrucht.

Die in der Nase wahrgenommenen frischen und aromatischen Eindrücke setzen sich unmittelbar am Gaumen fort, wo der schlanke, agile Körper des Weins eine ausgeprägte Mineralität betont. Der Abgang ist vibrierend und lang anhaltend, mit eleganten floralen Anklängen von Glyzinie sowie zitrischen Nuancen von Bergamotte und Limette.

