

SOLL

PINOT GRIGIO DOC 2022

SORTE: Pinot Grigio

ALTER DER REBEN: 10 – 15 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2023 – 2028

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 5,9 g/l

Enthält Sulfite

» Wie ein nächtlicher Gesang streichen die kühlen Luftzüge von der Mendel nach einem warmen Sommertag über die Weinberge. Wer tief ins Glas hineinhört, kann das leise Vogelgezwitscher noch vernehmen. «

JAHRGANG

Die Wintermonate des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlagsarm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasserspeicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trockenheit gezeichnet und lies an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die Reife der Trauben schritt rasch voran und bereits am 24. August wurden die ersten Trauben in die Kellerei geliefert. Da auch der Herbst kaum Niederschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte Oktober ging die Weinlese zu Ende.

VINIFIKATION

Ganztraubenpressung reifer und gesunder Trauben, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C (50% großes Holzfass), 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im Mai.

WEINGUT

Nordosthang auf 250 bis 300 m über dem Meeresspiegel, warme, aber luftige Lage; erlaubt große Reife ohne Botrytis. Kräftiger Boden, lehmiger Kalkschotter.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Strohgelb
- reife Birne, Nüsse, Zuckermelone, etwas Vanille in der Nase
- am Gaumen rund und mit Schmelz, dezente Holznoten im Finale

EMPFEHLUNG

Er passt ausgezeichnet zu Pilzgerichten wie Pfifferling-Risotto, sowie zu verschiedenen Fischgerichten und Meeresfrüchten.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2015: 90 p., 2019: 92+ p., 2020: 91 p., 2021: 91 p

JAMES SUCKLING – 2016: 90 p., 2017: 91 p., 2018: 90 p., 2019: 91 p., 2020: 91 p., 2021: 91 p.

SELECTION GENUSSMAGAZIN – 2020: ausgezeichnet

FALSTAFF – 2018: 91 p., 2020: 90 p.,

LUCA MARONI – 2013, 2017: 90 p., 2020: 94 p.,

