

# Julian 2016



## Rebsorte:

Riesling

## Lage und Boden:

Dieser am Eingang ins Pustertal gelegene Weinberg auf 800 m Meereshöhe ist einer der nördlichsten und einer der steilsten (70% durchschnittliche Neigung) Italiens. Der Weinberg hat eine Fläche von 9.000 m<sup>2</sup> und ist mit 7.300 Reben bestockt. Die Lage ist bestimmt durch viel Sonne, die starke Hangneigung und durch den frischen Wind aus dem Pustertal, der auch im Sommer viel Abkühlung bringt. Der Boden enthält größtenteils Kies und Sand und besteht aus granitreichen Ablagerungen vom eiszeitlichen Pustertaler Gletscher.

## Jahrgang:

Kühles und feuchtes Frühjahr. Der Sommer war durchschnittlich und den Herbst hätte man sich nicht besser wünschen können. Die Trauben waren völlig gesund und konnten bis zum 2. November reifen.

## Vinifikation:

Nur perfektes Traubengut wird nach der Anlieferung leicht gequetscht und mit dem Stielgerüst sanft abgepresst. Der Most wird durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt und bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass vergoren. Danach geben wir dem Wein 8 Monate Zeit sich im 5 Jahre alten Eichenfass (30 hl) zu entwickeln. Abschließend lagert der Wein noch 4 Monate in der Flasche.

## Abfüllung:

Die Abfüllung erfolgte im August 2017, der Verkaufsstart im Januar 2018.

## Daten:

Alkohol: 12,00%

Restzucker: 5,8g/l

Säuregehalt: 8,0g/l

Produktion: 3.400 Flaschen

## Beschreibung und Trinkempfehlung:

Weißer Pfirsich, Aprikose, Zitrusfrüchte dominieren in der Nase. Im Mund ist er frisch, elegant, säurebetont, salzig, mineralisch und lang anhaltend.

Trinktemperatur: 8–10°C

Trinkbereit, lagerfähig bis 2027

Unterlage: 1103 Paulsen

Klone: Riesling 198-10Gm, Riesling 49, Riesling Bernkastel T68