

# Julian 2015



**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 wurde 2013 gepflanzt und die Reben hatten 2015 ihren ersten Ertrag. Bei einer Fläche von 9.000 m<sup>2</sup> haben die 7.300 jungen Rebstöcke 1.800 Flaschen hervorgebracht. Die Lage ist bestimmt durch viel Sonne, die starke Hangneigung und durch den frischen Wind aus dem Pustertal, der auch im Sommer immer Abkühlung bringt. Der Boden enthält viel Kies und Sand und besteht aus granitreichen Ablagerungen vom eiszeitlichen Pustertaler Gletscher.

**Jahrgang:**

2015 war ein sehr schöner Jahrgang. Begonnen hat es mit einem kühlen, regenreichen Frühjahr das zu einer Ausrieselung der Trauben führte und damit den Ertrag reduziert und die Qualität erhöht hat. Abgeschlossen wurde das Jahr durch einen langen sonnenreichen Herbst der vollreife Trauben hervorgebracht hat. Die Trauben wurden am 17. Oktober gelesen.

**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 Stahlfass zu entwickeln. Abschließend lagert der Wein noch 4 Monate in der Flasche.

**Abfüllung:**

Die Abfüllung erfolgte im August 2016.  
Die Auslieferung im Dezember 2016.

**Daten:**

Alkohol: 11,50 %  
Restzucker: 5,8 g/l  
Säuregehalt: 7,6 g/l

**Beschreibung und Trinkempfehlung:**

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

Trinktemperatur: 8–10°C

Trinkbereit, lagerfähig bis 2021