

no image

Klima

Der Jahrgang 2017, der mit leichten Regenfällen zu Anfang des Frühjahrs begann, war bis zum September von einem tendenziell trockenen Klima mit Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt geprägt. Die Niederschläge zum Sommerende milderten die hohen Temperaturen und brachten so die Entwicklung der Pflanzen wieder ins Gleichgewicht und ermöglichten das Bewahren eines guten Säuregehalts in den Beeren. Die Reife wurde tendenziell etwas früher erreicht, so dass die Lese von Hand schon ab der ersten Septemberwoche begann. Die Beeren zeichneten sich durch hervorragende aromatische Intensität aus.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren nach dem Entrappen behutsam gepresst, um so schonend wie möglich den Saft zu extrahieren. Der Most wurde in Inox-Edelstahlbottiche gefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 14° C und 16° C stattfand. Im März 2018 wurden die separat vinifizierten Partien assembliert und der Wein wurde in Flaschen abgefüllt.

Verkostungsnotizen

Scabrezza 2017 präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase ist er delikater und tiefer und erinnert an grünen Apfel, Birne und Akazienblüten mit einer leichten angenehmen Zitrusnote. Am Gaumen besticht er durch hervorragende mineralische Struktur, die von schöner Frische gestützt wird. Weiches und schmackhaftes Finale.