

Urgestein Sauvignon Blanc 2023


Produzent


Fast ein Jahrhundert lang wurden die Trauben aus den Weingärten an die Genossenschaft Neumarkt geliefert, deren Gründungsmitglied die Familie war und die einst im alten Keller des Weinguts untergebracht war. Seit 2015 keltert Anton Felix als eigener Kellermeister unter seinem eigenen Familiennamen - unabhängig von der Genossenschaft, die inzwischen in Tramin aufgegangen ist.


Jahgangsbericht

Der Jahrgang 2023 forderte uns mit klimatischen Extremen heraus: ein trockener Frühling, Schnee im Mai in unseren höchstgelegenen Weinbergen auf 1.050 Metern und ein feuchter Sommer, der von starken Regenfällen, Hitzewellen und hohem Krankheitsdruck geprägt war. Sorgfältige biodynamische Bewirtschaftung und selektive Handlese waren entscheidend für die Erhaltung der Qualität.

Charaktereigenschaften

 Frische Aromen von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten

 feste Struktur mit einem mineralischen, lang anhaltenden Abgang

 Meeresfrüchte, Fisch, Ziegenkäse, Spargel

Fakten

| | |
|--------------|---|
| Rebsorte | Sauvignon Blanc |
| Terroir | Weinberge auf 3.445 und 1.312 m ü.d.M. im Naturpark Monte Corno. Kalkhaltiges, eiszeitlich entstandenes Grundgestein. |
| Appellation | Produkt aus Italien |
| Vinifikation | Ganztraubenpressung, spontane Gärung, Ausbau auf der Hefe in großen Eichenfässern. |

| Alkoholgehalt | Säuregehalt |
|---------------|-------------|
| 13.5 %vol | 7.5 g/l |



Art.Nr. BL4-23