



no image

Klima

Das Jahr 2018 war ganz besonders günstig für Pinot Bianco. Auf das Frühjahr, geprägt von einer guten Niederschlagsmenge und kühlen Temperaturen, folgte ein tendenziell trockener und heißer Sommeranfang. Die anschließenden häufigen Regenfälle milderten die Temperaturen, ermöglichten eine optimale Beerenreife und sicherten die Entwicklung guter Frische und aromatischer Intensität. Die Lese erfolgte regulär ab der zweiten Septemberwoche.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt und behutsam gepresst. Die Vinifikation erfolgte separat für jede Parzelle des Weinbergs, um die Merkmale der einzelnen Lage hervorzuheben. Die Moste wurde in Inox-Edelstahlbottiche gefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 14° C und 16° C stattfand. Im März 2019 wurden die separat vinifizierten Partien assembliert und der Wein wurde in Flaschen abgefüllt.

Verkostungsnotizen

Scabrezza 2018 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase ist er delikater und eleganter, erinnert an grünen Apfel, Banane und Akazienblüten mit einer leichten Note von Orangenschale. Am Gaumen überzeugt er durch seine bestechende mineralische Struktur, gestützt von angenehmer Frische. Weich und schmackhaft das Finale.