



panicum 2021

Südtiroler Gewürztraminer Spätlese

Fünfter Jahrgang
Rebsorte: Gewürztraminer
Flaschenanzahl: 1200

Verkostungsnotizen:

helles strohgelb mit goldenen Reflexen;
aromaintensiv;
Litschi, Ingwer, Zitrus und reife Aprikose in der Nase;
am Gaumen spritzig und lebendig, intensive Frucht mit Nachhall von Honig

Lage und Boden:

Einzellage: Panigl
450 m Meereshöhe
Ausrichtung nach Südosten
leichte Hangneigung
humoser, lehmiger Sand- und
Moränenboden

Vinifizierung:

Ganztraubenpressung
Spontangärung im Betonei mit einem
Anteil nicht abgebeerter Trauben
Ausbau auf der Feinhefe für 9 Monate
Abfüllung im Juli 2022

Anbau:

biodynamische Wirtschaftsweise
sanfter Rebschnitt
Bodenbearbeitung und Einsaaten
Einsatz von Tees und biodynamischen
Präparaten zur Pflanzenstärkung
viel Handarbeit zum richtigen Zeitpunkt
sorgfältige Lese: Oktober

Analytische Daten:

Alkohol: 12 % Vol
Restzucker: 87 g/l
Säure: 6,7 g/l

Zum Namen **panicum**:

Diese Einzellage hat den Riegelnamen Panigl. Der Name „Panigl“ taucht in der Dorfgeschichte erstmals Mitte des 13. Jahrhunderts auf. Er deutet wahrscheinlich darauf hin, dass diese Gegend als Hirseacker (Hirse = lat. panicum) verwendet wurde und mit Borstenhirse (lat. setaria) bepflanzt war.

