

Felix Anton Bianco 2023

Produzent

Baron Longo ist ein historisches, biodynamisches Familienweingut in den Dolomiten in Südtirol. Auf einer Höhe von 885 bis 3.445 Metern über dem Meeresspiegel bewirtschaftet die Kellerei rund 20 Hektar Rebfläche nach nachhaltigen und biodynamischen Demeter-Verfahren. Das einzigartige Terroir, geprägt von dolomitischem Kalkstein und postglazialen Böden, verleiht den Weinen ihre charakteristische Mineralität und Eleganz.

Jahgangsbericht

Der Jahrgang 2023 brachte extreme Wetterbedingungen mit sich: ein trockener Frühling, gefolgt von einem feuchten Sommer mit mehreren Hitzewellen und hohem Krankheitsdruck. Sorgfältige biodynamische Weinbergarbeit und Handlese waren unerlässlich, um die Gesundheit der Trauben zu erhalten. Trotz der Herausforderungen zeigen Chardonnay und Pinot Bianco eine ausgezeichnete Frische, Präzision und moderate Alkoholwerte. Die Weine spiegeln die Spannung des Jahrgangs und den einzigartigen Charakter des Terroirs von Egna wider.

Charaktereigenschaften

 weiße Blüten, subtile Frucht;

 lebendig am Gaumen mit feiner Struktur und Ausgewogenheit.

 Meeresfrüchte, weißes Fleisch und Weichkäse

Fakten

Rebsorte	Chardonnay, Pinot Bianco
Terroir	Weinberge auf 885 m ü.d.M. mit mildem mediterranem Mikroklima. Die Böden bestehen aus kalkhaltigen, postglazialen Ablagerungen auf porphyrischem Untergrund.
Appellation	Produkt aus Italien
Vinifikation	Ganztraubenpressung, Spontangärung, Ausbau in Edelstahl und großen Eichenfässern

Felix Anton ist der Name, der bei Baron Longo von Generation zu Generation weitergegeben wird und Kontinuität und Identität symbolisiert - immer gefolgt von der nächsten Generation, Anton Felix.



Alkoholgehalt	Säuregehalt
13 %vol	6.5 g/l

Art.Nr. BL01-23