



Felix Anton Bianco 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 brachte extreme Wetterbedingungen mit sich: ein trockener Frühling, gefolgt von einem feuchten Sommer mit mehreren Hitzewellen und hohem Krankheitsdruck. Sorgfältige biodynamische Weinbergsarbeit 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. BL1-23