

## Felix Anton Bianco 2024

### 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 2024 war einer der schwierigsten der jüngeren Vergangenheit. Starke Fröste im Frühjahr und extreme Niederschläge während der gesamten Saison führten zu einem deutlich geringeren Ertrag. Sorgfältige Weinbergarbeit und strenge Selektion während der Ernte waren unerlässlich. Obwohl die Mengen sehr begrenzt sind, spiegeln die Weine die Widerstandsfähigkeit des Jahrgangs und den Charakter unseres Terroirs 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. BL1-24