



B A R O N L O N G O

## SOLARIS

Solaris 2016

Weinberg Dolomiten I.G.T.

**REBSORTE** Die pilz widerstandsfähige Weißwein-Rebe Solaris, 1975 gekreuzt aus Merzling x GM6493, steht seit 2001 unter Sortenschutz. Der Name weist auf die Sonne hin, die der Sorte zu früher Reife und hohem Fruchtzucker verhilft.

**BODEN** Auf einer Meereshöhe von 1040 m bei Gschnon im Naturpark Trudener Horn liegt der Weinberg auf felsigen Porphyrböden. Dort werden die Reben nicht gespritzt und von Hand gepflegt und geerntet.

**ERZIEHUNGSSYSTEM** Das Drahtrahmensystem ermöglicht gute Laubarbeit und setzt die tiefhängenden Trauben für die phenolische Reife der Sonne aus. Durch sorgfältiges Beschneiden ergeben sich 40 hl/ha Ertrag.

**AUSBAU** Die ganzen Trauben werden gepresst und der Most bei einer konstanten Temperatur von 20° spontan vergoren. Der Wein wird feinherb ausgebaut und lagert ein halbes Jahr auf der Vollhefe. Durch eine kurze Flaschenreife erfährt er seine Vollendung.

**ANALYTISCHE WERTE** Alkohol 14 % Vol. Dem hohen Restzuckeranteil von 28,13 g/l steht eine Gesamtsäure von 5,8 g/l gegenüber. Dies verleiht dem Wein den Charakter einer Beerenauslese mit überwältigendem Reichtum an Aromen.

**TRINKREIFE** Der Wein erreicht zwar relativ rasch nach einem Jahr eine harmonische Trinkreife, hat aber bei fachgerechter Lagerung mit konstanter Temperatur und guter Luftfeuchte ein hohes Alterungspotenzial von mind. 15 Jahren.

**DEGUSTATION** Der kristallklare strohgelbe Wein mit Goldtönen wirkt fast viskös im Glas. Der Geruch präsentiert blumige Duftigkeit mit komplexen Fruchtnoten. Trotz der hohen Restsüße ergibt sich im Mund ein feinherber Ton, dessen Vielfalt verbunden mit eleganter Mineralität lange im Abgang anhält.

**BEGLEITIDEEN** Bestens geeignet zur Vorspeise mit Foie gras oder zum Abschluss mit Blauschimmelkäsen, Roquefort, Gorgonzola oder Stilton. Ideal auch zu cremigen Desserts wie Mousse au Chocolat, Crème brûlée oder Panna cotta.

**SERVIERTEMPERATUR** 10°C

