

## **Jahrgangsbericht – Anbaugebiet Custoza**

Die Angaben in diesem Dokument beziehen sich auf das gesamte Anbaugebiet und nicht auf einzelne Weine.

### **2024**

Der Jahrgang 2024 war in der ersten Vegetationshälfte von hohen Niederschlägen geprägt, die bis zum 7. Juli regelmäßig anhielten. Dadurch konnten sich in den Moränenböden, die von Natur aus gut drainiert sind und während warmer Perioden Feuchtigkeit speichern können, wichtige Wasserreserven aufbauen. Der Sommer setzte sich anschließend mit hohen Temperaturen und trockenen Bedingungen fort, sodass die Reben von den im Frühjahr angesammelten Wasserreserven profitieren konnten. Die weißen Rebsorten erreichten eine vollständige und gleichmäßige Reife mit einem idealen Gleichgewicht zwischen Alkohol und Frische.

Die Trauben für strukturierte Weine zeigten eine hohe Konzentration und aromatische Fülle, während die für jüngere und leichtere Weinstile bestimmten Partien ein feineres, zugleich harmonisches Profil aufwiesen.

Insgesamt zeichnet sich die Lese 2024 durch Weißweine von hervorragender Qualität aus, geprägt von Finesse, Ausgewogenheit und intensiver Aromatik. Sie spiegelt einen komplexen Jahrgang wider, der durch eine gezielte Bewirtschaftung der Weinberge erfolgreich gemeistert wurde.

### **2023**

Das Frühjahr 2023 war im Mai und Anfang Juni von unerwartet wechselhaften Witterungsbedingungen geprägt. Im weiteren Saisonverlauf wurde das Wetter milder, wobei sich Hitzeperioden und plötzliche Niederschläge abwechselten. Ab der zweiten Augushälfte herrschten stabile und sonnige Bedingungen; zwischen dem 22. und 25. August wurden Höchsttemperaturen von 37–38 °C erreicht. Die Lese erfolgte sorgfältig gestaffelt und unter Berücksichtigung der mikroklimatischen Eigenschaften der einzelnen Rebsorten. Incrocio Manzoni, Pinot Bianco, Chardonnay und Trebbiano reagierten gut auf

die hohen Temperaturen am Ende der Saison und ergaben fruchtbetonte, frische Weißweine mit einem ausgezeichneten Alkoholgleichgewicht.

## **2022**

Bereits im Mai kam es im Frühjahr zu einem deutlichen Temperaturanstieg. Dieser frühe Temperaturanstieg führte zu Wasserstress in den Weinbergen und machte außerordentliche Bewässerungsmaßnahmen sowie ein besonders sorgfältiges Management der Wasserressourcen erforderlich.

Chardonnay, Incrocio Manzoni und Pinot Bianco zeigten eine ausgeprägte Aromatik und eine ausgezeichnete Balance. Garganega profitierte von den Tag-Nacht-Temperaturunterschieden und trug zur Erzeugung ausdrucksstarker, intensiver und anhaltender Weine mit ausgezeichnetem Reifepotenzial bei.

## **2021**

Das Frühjahr verlief bei milden Temperaturen und gelegentlichen leichten Wetterstörungen. Der Juni war von sonnigem Wetter und steigenden Temperaturen geprägt, gefolgt von einem instabilen und schwer vorhersehbaren Juli. Obwohl der Traubenertrag geringer ausfiel, wurde die Qualität nicht beeinträchtigt. Es entstanden Weißweine, die sich durch Frische und eine ausgezeichnete Balance auszeichnen.

## **2020**

Aufgrund der hohen Temperaturen im August entwickelten sich Rebsorten wie Incrocio Manzoni, Pinot Bianco, Chardonnay und Trebbiano sehr gut. Daraus entstanden strukturierte, feine und elegante Weißweine.

## **2019**

Trotz eines sehr regenreichen und kühlen Monats Mai profitierte die Reifung von Garganega, Trebbianello, Bianca Fernanda und Incrocio Manzoni im Sommer von ausgewogenen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. Die Weißweine zeichnen sich daher durch ein ausgezeichnetes Alkoholgleichgewicht, Frische und Würze sowie eine makellose Aromatik und eine ideale Struktur aus.

## **Jahrgangsbericht – Anbaugebiet Custoza**

Die Angaben in diesem Dokument beziehen sich auf das gesamte Anbaugebiet und nicht auf einzelne Weine.

### **2018**

Der Jahrgang 2018 war bereits ab April von warmen Temperaturen geprägt. Dadurch wurden Austrieb und Blüte beschleunigt, was zu einer beträchtlichen Anzahl an Trauben führte. Die Lese begann 8–10 Tage früher als in den Jahren 2017, 2016 und 2015 und brachte einen hervorragenden Jahrgang mit einem um 20 Prozent höheren Ertrag als 2017.

Die früh reifenden Sorten Chardonnay, Incrocio Manzoni und Pinot Bianco zeigten eine ausgeprägte Aromatik und große Harmonie. Auch die Garganega profitierte von den Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, die zur Entstehung kraftvoller, ausdrucksstarker, intensiver und anhaltender Weine beitrugen.

### **2017**

Obwohl 2017 aufgrund des ungewöhnlichen Frosts im April und der anschließenden Trockenheit im Frühsommer ein anspruchsvolles Jahr war, konnte unser Weingut mit gezielten Maßnahmen reagieren und das Gleichgewicht der Reben wiederherstellen. Dies führte zu einem Rückgang der Erntemenge um 10–15 Prozent. Der Jahrgang brachte jedoch Weine mit bemerkenswerter Struktur, ausgezeichneter aromatischer Intensität und großer Komplexität hervor.

### **2016**

Im April kam es zu einem plötzlichen Temperaturrückgang, der die Blüte im Mai verzögerte und zu lockereren Trauben führte. Der Sommer war heiß und trocken, doch bereits ab August sorgten ausgeprägte Tag-Nacht-Temperaturunterschiede für entscheidende Voraussetzungen für die Qualität dieses Jahrgangs. Dank eines idealen mengenmäßigen Gleichgewichts brachten alle Rebsorten Weine mit einem breiten Aromenspektrum hervor, verfeinert durch dezente harzig-balsamische Noten.