



## DOLOMYTOS

*Vielwisserei lehrt keine Vernunft; sonst hätte sie Hesiod belehrt und Pythagoras, auch Xenophanes und Hekataios. Denn das Weise ist das Eine: den einsichtsvollen Willen zu verstehen, der alles durch alles hindurchsteuert.*

*Die Ephesier sollten sich nur alle, soweit sie erwachsen sind, aufhängen und den Kindern die Stadt überlassen; haben sie doch den Hermodor, den Tüchtigsten unter ihnen, aus der Stadt gejagt mit dem Satz: von uns soll keiner der Tüchtigste sein, – höchstens wo anders und bei andern.*

*Das Wesen der Dinge versteckt sich gern.*

### **Dolomytos 2007**

**Produzent:** Dr. Margret Hubmann – Ansit Dolomytos

**Rebsorten:** Sauvignon blanc, Riesling, Ruländer und verschiedene Rebsorten aus Griechenland.

**Lage:** Unterinn am Ritten auf 400m Seehöhe – sehr steile nach Süden ausgerichtete Hanglage mit sehr guter Sonnexposition.

**Boden:** Reiner Porphyrboden

**Lese:** Ende September bis Anfang Oktober, äußerst selektiv in der Auswahl von vollreifen Traubenmaterial.

**Ertrag:** 40hl/ha

**Ausbau:** Nach der Pressung langsame Vergärung in 150l Fässern. Nach biologischem Säureabbau regelmäßiges Aufrühren der Hefen, dann 24 Monate Lagerung. Der Wein wird weder geschönt, filtriert noch gepumpt.

**Lagerfähigkeit:** mindestens 15 Jahre.

**Beschreibung:** Sattes Goldgelb. Ein komplexes Aromaspektrum, nach reifen exotischen Früchten untermalt von Heu- und Kräuternoten. Im Mund dicht und Ausdrucksstark mit gutem Schmelz und langem Abgang.

**Alkohol:** 13%Vol, **Säure:** 7g/l, **Flaschenanzahl:** 5000, **Verschluss:** Naturkork

**Empfehlungen:** Trinktemperatur 12-15°C, am besten in Burgundergläser; zu Krustentiere, kräftigen Risottos und hellem Fleisch.

**Prof. Rainer Zierock** (verstorben 2009), Philosoph und Tüftler der Önologie. Er gab den Ansit Dolomytos seinen Namen, er liebte die griechische Mythologie die unkonventionelle Methode der Weinherstellung und respektierte die Natur. Ergo bibamus!