

DE STEFANI

*4 Generazioni*

*Weinlese 2017*

DE STEFANI

Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (Venezia) - Italia  
Tel. +39 0421 67502 - [info@de-stefani.it](mailto:info@de-stefani.it) - [de-stefani.it](http://de-stefani.it)

## Weinlese 2017

*“Die Zeit einer Bilanz im Weinkeller De Stefani ist gekommen und sicher beschert uns die Weinlese 2017 eine hervorragende Qualität”,* das versichert Alessandro De Stefani mit großer Genugtuung.



Malanotte DOCG

Im Weinjahr 2017 spielten die klimatischen Unregelmäßigkeiten die größte Rolle. Nach einem ziemlich trockenen Winter und Frühlingsbeginn setzten Ende April und Anfang Mai die ersehnten Regenfälle ein. Aber Mitte April wurden Frankreich, Spanien und leider auch unser Land von einer eisigen Kältewelle heimgesucht, die vielen, bereits gut entwickelten Trieben großen Schaden zufügte und somit leider optimale Bedingungen zur Befruchtung zunichte machte. Der Schaden, den der Frost anrichtete, war beträchtlichen Ausmaßes und führte zu einem bedeutenden Ertragsrückgang.

Die heiße Sommer 2017 begünstigte den Reifeprozess der Trauben. Warme und sonnige Tage und frische Nächte, außerdem leichte, erquickende Regenfälle sorgten für beste Gesundheit und Qualität der Trauben.

Die Weinlese begann mit den frühreifen Sorten in den letzten Augusttagen, das heißt etwas früher als im Vorjahr. Der September brachte zwischen der Weinlese der weißen und roten Trauben reichliche Regenfälle; eine Wohltat für die Weinberge, die an leichter Trockenheit litten.

Die erzeugte Traubenmenge weist im Vergleich zum Vorjahr einen Rückgang von 45% auf.

Die Weinberge sprachen auf die angewandten biodynamischen Maßnahmen vortrefflich an. Ihr vegetativ-produktives Gleichgewicht und ihre Vitalität sind der Beweis dafür, dass wir mit unseren naturbelassenen Maßnahmen den richtigen Weg eingeschlagen haben und spornen uns an, diesen Weg weiter zu verfolgen. Durch Verzicht auf Unkrautvertilgungsmittel, chemischen Dünger, Insektiziden und Pestiziden konnten die Rebstöcke einen natürlichen Selbstschutz entwickeln und sind somit imstande, sich gegen Pilzbefall und Parasiten zu schützen und sich aufs beste zu entfalten.

Die **Weißweine** weisen Aromen auf, die durch Umwandlung von Chlorophyll und Xanthophyll bei höheren Temperaturen Duftnoten nach reifer Frucht entwickeln. Gleichzeitig weisen sie dank der bedeutenden Temperaturschwankungen im Sommer einen guten Säuregehalt auf. Dicke und Feinheit: eine perfekte Verbindung.

Der **Prosecco** und die **Roséweine** bieten einen klaren, intensiven Wohlgeruch mit frischen, charakteristischen Duftnoten nach grünem Apfel, Birne, Mandel und Akazienblüte. Am Gaumen spürt man krokantes Fruchtfleisch, Würze und Frische.

Die **Rotweine** weisen sich durch einen außergewöhnlichen Zuckergehalt aus, der den besonderen Reichtum an Geruchs- und Geschmacksempfindungen hervorhebt, die der tonhaltige Boden der Weinberge verleiht. Das Ergebnis sind Weine von elegantem Profil, voll Harmonie, reich an Struktur und komplexen Aromen und von langer Lagerfähigkeit.

Die Weinlese 2017 wird uns sicher volle Zufriedenheit beschern und das Jahr 2017 wird als ganz besonderes Weinjahr zu vermerken sein!



Rosé col Fondo