



TRAMIN

KELLEREI TRAMIN, www.KellereiTramin.it, info@KellereiTramin.it, Tel +39 0471 09 66 33

In der Heimat des Gewürztraminers entstehen die unverkennbar aromatischen Weine der Kellerei Tramin. Die kleinstrukturierte Landwirtschaft von 300 kleinen Weinbauern garantiert optimale Produktionsbedingungen durch individuelle, sensible und flexible Weinbergarbeiten in einem außergewöhnlichen Terroir von alpin-mediterraner Prägung.



Weißburgunder

Bezeichnung: Südtirol DOC

Jahrgang: 2015

Jahrgangsbeschreibung: Milde Temperaturen im Frühling wirkten einen frühen Beginn der Vegetation. Die Sommermonate waren ausgesprochen sonnig und trocken. Kühle Nächte sorgten dafür, dass die physiologische Reife sich trotzdem ausgewogen entwickeln konnte. Dank eines kühlen Septembers verzögerte sich der Reifeverlauf, sodass eine vorzügliche Ernte mit optimal gereiften Trauben stattfand. Die eleganten Weißweine zeigen eine ausgesprochene Saftigkeit, Aromenvielfalt und Tiefe, die intensiven Roten bieten viel Frucht und Charakter.

Traubensorte: Weißburgunder

Kalkhaltige, schottrige Lehmböden auf Hügellagen zwischen 250 bis 550 m Meereshöhe, die Weinberge stehen im extremen Zusammenspiel von sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen sowie von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden.

Ertrag: 75 Hl/Hektar

Vinifikation: Nach händischer Lese wurden die Trauben in kleineren Behältern angeliefert und anschließend in schonendem Vorgang gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgte im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (19°C), wo auch der Ausbau stattfand. Es erfolgte kein biologischen Säureabbau.

Sensorische Eigenschaften: Der Weißburgunder ist ein frisch-fruchtiger Weißwein mit einem trockenen, fülligen Geschmack. Er präsentiert sich in grünlich bis hellgelben Farbnuancen und hat in seinem Aroma einen leichten Apfelgeruch, sowie Noten von Nüssen und grünem Laub. Sehr harmonisch ist das Gleichgewicht an Körper und Säure.

Empfehlung: Empfiehlt sich zu leichten Antipasti und Vorspeisen, ideal zu Fischgerichten und leichten Gerichten aus weißem Fleisch, geschätzt auch als Aperitif.

Serviertemperatur: 8-10° C

Gesamtsäure: 5,6 g/l

Restzucker 2,3 g/l

Lagerfähigkeit: 2 – 4 Jahre

Alkohol 13,4 % Vol.

Flaschengröße: 0,75 l

Klassisch – Reinsortig