

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



## T Bianco

**Bezeichnung:** IGT Weinberg Dolomiten

**Jahrgang:** 2016

**Jahrgangsbeschreibung:** Trotz wechselnder Temperaturen im Frühjahr starteten Austrieb und Blüte etwa im Mittel der letzten Jahre. Die feuchten Monate Mai und Juni erzeugten einen erhöhten Pilzdruck. Dieser erforderte im Weinberg viel Aufmerksamkeit, Sensibilität und Fleiß und konnte dank abwechselnd trocknenden Sonnentagen schließlich endgültig ausgeglichen werden. Es folgten herrliche trockene Wochen ab Ende August, zudem alternierten sich im September und Oktober warme Tage mit phasenweise sehr kühlen Nächten. Dieser traumhafte Herbst verlangsamte den Reifeprozess, die Lese konnte etwa eine Woche später als im Jahresmittel eingeholt werden. Die Reifephase wurde punktgenau genützt und die Ernte schenkte perfekt gesunde Trauben mit einer optimaler physiologischen Reife. Die Weißweine zeigen sich sehr ausgeglichen, kraftvoll, saftig und frisch, mit einer vielschichtigen Struktur. Die Rotweine bieten eine außergewöhnliche Gerbstofffreie, sie sind fruchtig, kraftvoll und ausgewogen, von enormem Tiefgang.

**Traubensorte:** Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon, Riesling

**Weinberge:** 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:** 85 Hl/Hektar

**Vinifikation:** Nach händischer Lese wurden die Trauben in kleineren Behältern angeliefert und anschließend, in schonendem Vorgang gepresst. Der Ausbau erfolgte im Stahltank, ohne biologischem Säureabbau.

### Sensorische Eigenschaften:

Dieser feinfruchtige und leichte Wein zeigt das Zusammenspiel der verschiedenen Rebsorten in frischer und angenehmer Art auf. Die Duftnoten erinnern an weiße Blumenblüten. Am Gaumen zeigt er sich mit ausgeglichener Säure und leicht aromatischen Noten.

**Empfehlung:** Ein hervorragend geeigneter Aperitifwein, aber auch vorzüglicher Speisenbegleiter zu leichten Vorspeisen sowie Fisch und Gemüse.

**Serviertemperatur:** 10-12° C

**Restzucker** 3,0 g/l

**Gesamtsäure:** 6,0 g/l

**Alkohol** 12,5 % Vol.

**Lagerfähigkeit:** 2 bis 3 Jahre

**Flaschengröße:** 0,75 l