

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.



Gewürztraminer

Bezeichnung: Südtirol DOC

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 Gerbstoffreife, sie sind fruchtig, kraftvoll und ausgewogen, von enormem Tiefgang.

Traubensorte: Gewürztraminer

Weinberge: Die Trauben für den Gewürztraminer gedeihen auf Hanglagen zwischen 300 und 450 m. Die Weinberge verfügen über kalkreiche, lehmige bis schotterlehmige Böden und sind starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ausgesetzt.

Ertrag: 65 HI/Hektar

Vinifikation: Die Trauben werden händisch in kleine Behälter geerntet und direkt nach der Anlieferung gerebelt und schonend gepresst. Die Vergärung erfolgt in kleine Stahltanks unter kontrollierter Temperatur (21°C). Der anschließende Ausbau, ebenfalls in kleinen Stahlbehältern, erfolgt ohne biologischen Säureabbau.

Sensorische Eigenschaften: Die Gewürztraminer-Traube besitzt rötlich gefärbte Beeren, im Glas zeigt der Wein eine stroh- bis goldgelbe Farbe. Er besitzt ein unvergleichliches Duftspektrum und ein nobles, feingliedriges Fruchtaroma. Im Gewürztraminer findet man Noten von Rosen und Nelken, Zimt und Muskatnuss, sowie von tropischen Früchten, immer begleitet von einem Hauch an würzigen Nuancen. Im Gaumen wirkt er lang anhaltend.

Speisempfehlung: Der Wein begleitet wunderbar gereiften Weichkäse sowie würzige Antipasti. Er passt hervorragend zu Meeresfrüchten und Krustentieren sowie zu asiatischen und würzigen Fleischgerichten.

Serviertemperatur: 10-12° C

Restzucker: 4,2g/l

Gesamtsäure: 5,0 g/l

Alkohol: 14 % Vol.

Lagerfähigkeit: 4-6 Jahre

Flaschengrößen: 0,75 l / 0,375 l