CANTINA
TRAMIN
KELLEREI

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.

HEXENBICHLER Vernatsch

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: Vernatsch, kleiner Anteil an Lagrein und Blauburgunder

Weinberge: Dieser Wein vereint in sich ältere Rebbestände, die Böden bestehen aus Lehm und kalkhaltigem Schotter und befinden sich auf 300 bis 450 m Höhe. Die Weinberge stehen im extremen Zusammenspiel von sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen sowie von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden.

Ertrag: 80 Hl/Hektar

Vinifikation: Nach der Lese wurden die Trauben in kleineren Behältern angeliefert und, nach dem Abbeeren, bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die Vergärung und der biologische Säureabbau erfolgten im Edelstahltank, die Lagerung in Betonfässern und großen Eichenholzfässern.

Sensorische Eigenschaften: Dieser Wein zeigt sich in rubinroter Farbe. Er besitzt eine angenehme Fülle und anhaltendem, runden Geschmack.

Empfehlung: Empfiehlt sich bestens zu typischen Tiroler Gerichten und ist der klassische Begleiter der Brotzeiten mit Speck, Kaminwurzen und Käse. Passt auch zu weißem Fleisch, Pizza, Pilzen und generell zu mildem Käse. Aufgrund seiner Bekömmlichkeit bietet er sich auch als Wein für zwischendurch an.

Serviertemperatur: 14-16° C

Restzucker 0,1 g/l

Gesamtsäure: 4,3 g/l

Alkohol 13,0 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3 -4 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l