DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

CAMPANER

GEWÜRZTRAMINER DOC 2024

SORTE: Gewürztraminer

ALTER DER REBEN: 10 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

TRINKREIFE: 1 – 6 Jahre

ERTRAG: 40 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 14,5 %

RESTZUCKER: 6,0 g/l

SÄURE: 4,9 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Nach einem regenreichen Frühjahr und einem verhaltenen Sommerstart brachte der August die ersehnte Wende: Sonnige und warme Tage begünstigten die Traubenreife und ließen frühe Sorten eine sehr gute Qualität erreichen. Die Ernte begann Ende August unter nahezu perfekten Bedingungen, begleitet von stabilen Wetterverhältnissen bis in den September hinein. Mit dem einsetzenden Regen im Herbst wurde die Lese später Rotweine durch herausfordernde Witterungsbedingungen anspruchsvoller. Dennoch brachte der Jahrgang spannende Weißweine und frühreife Rotweine von bemerkenswerter Qualität hervor.

LAGE

Die Weinberge erstrecken sich entlang einer nach Süden geneigten Hanglage in einer Höhe von 350 bis 500 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht aus lehmigem Mergel, der auf Urgestein wie Porphyr und Granit liegt.

VINIFIZIERUNG

Die Weinbereitung beginnt mit dem Entrappen spät gelesener, jedoch perfekt gesunder Trauben, gefolgt von einer 8-stündigen Kaltmazeration. Anschließend erfolgt das Abpressen und eine natürliche Mostklärung. Die langsame Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von 18 °C statt, gefolgt von einer 6-monatigen Lagerung im Stahltank auf der Feinhefe.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Goldgelb
- intensive Nase, mit Aromen von Rosenblüten, Lychee, Nelken, Zimt, etwas Salbei, komplex und vielschichtig
- viel Volumen am Gaumen, sehr klar und geradlinig, tropische Früchte im langen Nachhall

EMPFEHLUNG

Dieser Gewürztraminer harmoniert perfekt mit Garnelen und geschmackvollen Fischtellern sowie mit Gerichten der asiatischen Küche. Auch zu dünn geschnittenem Bauchspeck ein Genuss. Als aromatischer Aperitifwein ist er ebenfalls herausragend.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2018: 91 p., 2020: 91 p.

JAMES SUCKLING – 2020: 91 p., 2021: 92 p., 2022: 91 p., 2023: 91 p.

DECANTER – 2021: 91 p., 2023: 92 p.-Silver

I VINI DI VERONELLI – 2018: 92 p., 2019: 91 p., 2021: 92 p., 2022: 92 p.

BIBENDA – 2018: 4 Grappoli, 2020: 4 Grappoli, 2021: 4 Grappoli

LUCA MARONI – 2020: 96 p., 2021: 96 p., 2022: 93 p. , 2023: 96 p.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com