DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

GEWÜRZ-TRAMINER

DOC 2025

SORTE: Gewürztraminer

ALTER DER REBEN: 5 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

REIFEPOTENTIAL: 2 – 3 Jahre

ERTRAG: 60 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 5,0 g/l

SÄURE: 4,8 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Der Jahrgang 2025 war geprägt von einem frühen und sehr gleichmäßigen Vegetationsverlauf. Ein milder Winter mit ausreichenden Niederschlägen schuf gute Startbedingungen, Austrieb und Blüte lagen vor dem langjährigen Mittel. Eine kurze Hitzephase im Juni wurde dank guter Wasserversorgung gut bewältigt, während der moderatere Juli zur Stabilisierung der Säure beitrug. Warme Perioden im August förderten Reife und Aromatik. Die Lese verlief aufgrund erhöhter Niederschläge im September anspruchsvoll und erforderte ein besonders umsichtiges Vorgehen im Weinberg. Das Ergebnis sind frische, klar strukturierte Weißweine mit lebendiger Säure sowie elegante, ausgewogene Rotweine mit Harmonie und Finesse.

LAGE

Die Weinberge erstrecken sich auf Süd- und Ostlagen in einer Höhe von 350 bis 450 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht aus lehmigem Kalkschotter, der wärmespeichernd und wasserdurchlässig ist.

VINIFIZIERUNG

Die relativ spät gelesene Trauben werden im ersten Schritt entrappt. Anschließend erfolgt eine kurze Kaltmazeration, gefolgt vom Abpressen und einer natürlichen Mostklärung. Die Gärung findet dann bei kontrollierten Temperaturen von 18–20 °C statt. Danach wird der Wein für 3 Monate auf der Feinhefe in Edelstahltanks gelagert.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Goldgelb
- intensive Aromatik nach Rosenblüten, Lychee, Ananas
- voll und cremig im Ansatz, entfaltet seine ganze Fruchtsüße am Gaumen und endet lang anhaltend mit aromatischen Fruchtnoten

EMPFEHLUNG

Dieser Gewürztraminer passt hervorragend zu Krustentieren, würzigen Pasteten und zur asiatischen Küche. Darüber hinaus ist er auch als vorzüglicher Aperitif-Wein geeignet.

AUSZEICHNUNGEN

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS – 2021: Gold

JAPAN WINE CHALLENGE – 2020: Gold, 2021: Gold

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com