

GEWÜRZ- TRAMINER

DOC 2020

SORTE: Gewürztraminer

ALTER DER REBEN: 5 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 11 – 13 °C

TRINKREIFE: 2021 – 2024

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 5,5 g/l

SÄURE: 5,0 g/l

Enthält Sulfite

» Barocker Glanz, unterlegt mit einer Bachsonate. Wer möchte, entschärft den Pomp mit Thai-Küche! «

HERKUNFT

Der Name Gewürztraminer geht auf das Nachbardorf von Kaltern Tramin zurück, wo diese Sorte im 14. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt wurde. Ob die Sorte wirklich aus Tramin stammt, ist fraglich. Tatsache ist, dass sie in Südtirol eine sehr lange Tradition hat und ausgezeichnete Weine hervorbringt.

JAHRGANG

Auf einen relativ milden Winter folgten ein niederschlagsreicher März und ein trockener und warmer April. Die Blüte erfolgte etwas früher als normalerweise, der Sommer verlief ohne längere Hitzeperioden. Trotzdem wurde der Vegetationsvorsprung bis zur Ernte immer kürzer, und die ersten Trauben wurden Anfang September gelesen. Die letzte Fuhr erreichte am 9. Oktober die Kellerei.

VINIFIKATION

Späte Lese reifer und gesunder Trauben, Entrappen, Kaltmazeration von 12 Stunden, Abpressen, natürliche Mostklärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18-20 °C, 3-monatige Lagerung auf Feinhefe im Edelstahl.

WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf 300 bis 450 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter, wärmespeichernd und wasserdurchlässig.

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

Er eignet sich gut zu Krustentieren und würzigen Pasteten, asiatischer Küche, gibt aber auch einen vorzüglichen Aperitif-Wein ab.

AUSZEICHNUNGEN

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS – 2015: Gold; 2016: Silber

WINE & SPIRITS – 2013: Best Buy

JAPAN WINE CHALLENGE – 2015: Gold