

# GEWÜRZ- TRAMINER

**DOC 2022**

**SORTE:** Gewürztraminer

**ALTER DER REBEN:** 5 – 30 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 11 – 13 °C

**TRINKREIFE:** 2023 – 2026

**ERTRAG:** 60 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahtrahmen + Pergel

**ALKOHOL:** 14,5 %

**RESTZUCKER:** 5,5 g/l

**SÄURE:** 4,9 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

Die Wintermonate des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlagsarm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasserspeicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trockenheit gezeichnet und lies an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die Reife der Trauben schritt rasch voran und bereits am 24. August wurden die ersten Trauben in die Kellerei geliefert. Da auch der Herbst kaum Niederschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte Oktober ging die Weinlese zu Ende.

## VINIFIKATION

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

## WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf 350 bis 450 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotterboden, 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

Dieser Gewürztraminer eignet sich sehr gut zu Krustentieren, würzigen Pasteten und zur asiatischen Küche. Er gibt aber auch einen vorzüglichen Aperitif-Wein ab.

## AUSZEICHNUNGEN

**SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS** – 2021: Gold

**JAPAN WINE CHALLENGE** – 2020: Gold, 2021: Gold

