

In der Heimat des Gewürztraminers entstehen die unverkennbar aromatischen Weine der Kellerei Tramin. Der Zusammenschluss von 300 kleinen Weinbauern in einem außergewöhnlichen Terroir von alpin-mediterraner Prägung bietet dank einer individuellen, sensiblen und flexiblen Gestaltung der Weinbergarbeiten optimale Produktionsbedingungen.



Merlot

Bezeichnung: Südtirol DOC

Jahrgang: 2019

Jahrgangsbeschreibung: Mit reichlich Schnee in den Bergen endete der Winter. Wärmere Temperaturen im März und April sorgten in den gut versorgten Böden für einen verfrühten und recht ungleichmäßigen Austrieb. Ein kühler Mai verzögerte dann doch die Blüte. Im feuchten und heißen Juni entwickelte sich ein hoher Pilzkrankheitsdruck, welcher durch Sensibilität und viel sorgsamer Handarbeit eingedämmt werden konnte. Der weitere Sommer war dann weitgehend trocken und wurde nur von kurzen, heftigen Gewittern unterbrochen. Praktisch keine negativen Auswirkungen hatten zwei Hitzephasen. Eine deutliche Absenkung der Tiefsttemperaturen begann Mitte August. Hohe Temperatur-Unterschiede zwischen Tag und Nacht kennzeichneten das Wetter während der gesamten Ernte. Die Lese erfolgte etwa 14 Tage später als im Vorjahr. Die Weißweine des Jahrgangs 2019 zeigen eine beeindruckende Frische, Gewürztraminer sind von besonderer Eleganz geprägt. Die Rotweine präsentieren viel Frucht und eine lebendige Tanninstruktur.

Traubensorte: Merlot

Weinberge: lehmige, kalkhaltige Böden auf den Hügellagen von 250 bis 400 m. Die Weinberge stehen im extremen Zusammenspiel zwischen sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen und von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden.

Ertrag: 70 Hl/Hektar

Vinifikation: Nach der händischen Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Abbeeren erfolgt die Vergärung bei kontrollierter Temperatur (28° C) im Stahltank, in dem auch der anschließende biologische Säureabbau stattfindet. Der Wein reift zum Teil in großen Holzfässern und zum Teil im Betonfass.

Sensorische Eigenschaften: Dieser Wein zeigt sich in granatrot- bis dunkelgranatroter Farbe. In der Nase erinnert er an wildem Wein und riecht leicht nach Gras. Sein Geschmack ist vollmundig und herb, mit Aromen von wilder Kirsche und schwarzer Johannisbeere.

Empfehlung: empfiehlt sich bestens zu Fleischspeisen, Wildgeflügel oder Wild, ideal auch zu pikantem Käse.

Serviertemperatur: 14-16° C

Restzucker: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3 -5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l