

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.



Lagrein

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 Hitzephase. 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: Lagrein

Weinberge: tiefgründige, sandige und zum Teil kalk-, porphyr- und schotterhaltige Böden auf 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: 75 Hl/Hektar

Vinifikation: Nach der händischen Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert und nach dem Abbeeren bei kontrollierter Temperatur (28°-30° C) in kleinen Edelstahltanks und Betonfässern vergoren. Der anschließende biologische Säureabbau und die mindestens 6-monatige Lagerung finden teilweise im Holzfass und teilweise in Betonfässern statt.

Sensorische Eigenschaften: Lagrein ist eine alte autochthone Rebsorte, die durch ihre dunkelrubin- bis granatrote Farbe besticht. Der Wein duftet nach Veilchen, Brombeere und etwas Kirsche, begleitet von erdigen Tönen. Er besitzt eine angenehme Fülle und zeigt im Gaumen Himbeere, dunkelrote Kirsche, bittersüße Schokolade, schwarze Lakritze und Gewürze in einer tanninkräftigen Struktur. Er ist lang anhaltend.

Empfehlung: empfiehlt sich bestens zu den deftigen Tiroler Gerichten, vorzüglich zu Wildgerichten, dunklem Fleisch, hervorragend zu Englisch Gebratenem oder auch zu Hartkäse oder pikantem Käse.

Serviertemperatur: 16-18° C

Restzucker: 1,5 g/l

Gesamtsäure: 5,3 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 0,375 l