

In der Heimat des Gewürztraminers entstehen die unverkennbar aromatischen Weine der Kellerei Tramin. Die kleinstrukturierte Landwirtschaft von 300 kleinen Weinbauern ermöglicht optimale Produktionsbedingungen durch individuelle, sensible und flexible Weinbergarbeiten in einem außergewöhnlichen Terroir von alpin-mediterraner Prägung.



Cabernet Sauvignon

Bezeichnung: Südtirol DOC

Jahrgang: 2017

Jahrgangsbeschreibung: Aufgrund warmer Aprilwochen erfolgte der Austrieb früh. Günstige Wetterbedingungen im Mai beschleunigten den Vegetationsverlauf weiter. Eine Trockenperiode im Juni sorgte für reduziertes Triebwachstum und kleinere Trauben. Einem feuchten Juli folgte ein warmer August mit vielen Sonnenstunden. Nach mehreren Regentagen zu Erntebeginn entwickelte sich das Herbstwetter mit beträchtlichen Temperaturschwankungen positiv. Die Erntemenge fiel naturgegeben geringer als in normalen Jahren aus. Die Trauben genossen eine lange Vegetationsphase und präsentierten sich in gutem gesundheitlichem Zustand. Die Weißweine zeigen sich sehr ausgewogen, mit schöner Frucht, feiner Säure und saftiger Frische. Einladende Eleganz und angenehme Gerbstoffstruktur zeichnen die Rotweine aus.

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Weinberge: warme, kalkhaltige, schottrige Lehmböden auf Hügellagen zwischen 250 bis 350 m Meereshöhe; die Weinberge stehen im extremen Zusammenspiel zwischen sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen und den von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden.

Ertrag: 55 hl/Hektar

Vinifikation: Nach der Lese wurden die Trauben in kleineren Behältern angeliefert. Die Trauben wurden im Zementfass einer Maischegärung unterzogen, die bei kontrollierter Temperatur (28° C) stattfand. Anschließend folgte der biologische Säureabbau, die Reifung fand im großen Holzfass statt.

Sensorische Eigenschaften: Körperreicher Wein mit granat- bis dunkelgranatroter Farbe. Sein Duft erinnert an roten Beeren, begleitet von würzigen Komponenten. Er zeigt einen vollen Geschmack mit Anklängen von schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, grüner Paprika und Zedernholz.

Empfehlung: Ideal zu rotem Fleisch, Wild und gereiften, harten Käsesorten.

Serviertemperatur: 18-20° C

Restzucker: 1,3 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Alkohol: 13,3 % Vol.

Lagerfähigkeit: 4-8 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l