

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.



Chardonnay

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 Tannin-Struktur.

Traubensorte: Chardonnay

Weinberge: kalk- und schotterhaltige Lehmböden auf Hügellagen in 250 bis 500 m Meereshöhe; 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 HI/Hektar

Vinifikation: Die Trauben werden von Hand gelesen, in kleinen Behältern angeliefert und schonend abgepresst. Der Most gärt bei kontrollierter Temperatur (19°C) im Stahltank.

Ausbau/Reife: ebenfalls im Stahltank, teilweise biologischer Säureausbau.

Sensorische Eigenschaften: Dieser Chardonnay überrascht mit einem feinen Hauch von Eleganz. Er präsentiert sich im grüngelblichen Kleid und besticht durch seine frischen, leicht floralen Noten, gepaart mit würziger Mineralität. Im Gaumen vereinen sich erfrischende Zitrusfrucht mit reiferen Noten von Ananas, Banane, gelbem Apfel, Birnen und Butter. Lebhafter Abgang mit erfrischend mineralischer Säure.

Empfehlung: Dieser Wein begeistert als Aperitif und harmoniert sehr gut mit warm servierten Antipasti und Vorspeisen. Hervorragend passt er zu fein gewürzten Fischgerichten und Meeresfrüchten. Munden wird dieser Wein auch Fleischliebhabern, in Kombination mit Truthahngeschnetzeltem ist dieser Wein ein Gedicht.

Serviertemperatur: 10-12° C

Restzucker: 1,2 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l

Alkohol: 13,3 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l, 0,375 l