

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.



## Sauvignon

**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:** Sauvignon

**Weinberge:** Kalkhaltige, schottrige Lehm Böden auf Hügellagen zwischen 350 bis 500 m Meereshöhe, die Weinberge stehen im extremen Zusammenspiel von sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen sowie von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden.

**Ertrag:** 70 HI/Hektar

**Vinifikation:** Nach händischer Lese wurden die Trauben in kleineren Behälter angeliefert, gerebelt und unter schonender Pressung weiterverarbeitet. Die Vergärung erfolgte bei kontrollierter Temperatur (19°C) im Edelstahltank, ohne biologischen Säureabbau, der Ausbau ebenfalls in kleinen Edelstahlfässern.

**Sensorische Eigenschaften:** Feiner, leicht aromatischer Weißwein von grünlich-gelber Farbe. Der Sauvignon besitzt einen blumigen Duft und hat ein eigenwilliges, an Brennessel und Holunder erinnerndes Sortenbukett, mit leichten Aromen von grünem Paprika und Stachelbeeren. Dieser Sauvignon ist wunderbar frisch, lebendig und mit einer herzhaften Säure versehen.

**Empfehlung:** Dieser Sauvignon eignet sich als Aperitif und Begleiter zu Antipasti. Er passt hervorragend zu Spargeln, Meeresfrüchten und gekochten oder gegrillten Fischgerichten bis hin zu leicht gewürzten Gerichten aus weißem Fleisch.

**Serviertemperatur:** 8-10° C

**Restzucker:** 0,6 g/l

**Gesamtsäure:** 6,8 g/l

**Alkohol:** 13,4 % Vol.

**Lagerfähigkeit:** 3-4 Jahre

**Flaschengröße:** 0,75 l