

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.



T Weiß

Bezeichnung: IGT Weinberg Dolomiten

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: Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon

Weinberge: Die Trauben für den T-Cuvée gedeihen auf kalk- und schotterhaltigen Lehmböden auf Hügellagen in 250 bis 550 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: 85 Hl/Hektar

Vinifikation: Nach der händischen Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert und anschließend schonend gepresst.

Ausbau/Reife: Der Ausbau erfolgt im Stahltank, ohne biologischen Säureabbau.

Sensorische Eigenschaften: Dieser feinfruchtige und leichte Wein zeigt das Zusammenspiel der verschiedenen Rebsorten in frischer und angenehmer Art auf. Die Duftnoten erinnern an weiße Blumenblüten und Apfel. Am Gaumen präsentiert er sich mit ausgeglichener Säure und ausgeprägten aromatischen Noten.

Empfehlung: Der T-Cuvée eignet sich hervorragend zum Aperitif, ist aber auch ein vorzüglicher Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fisch und Gemüse.

Serviertemperatur: 10-12° C

Restzucker: 2,6 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l

Alkohol: 12,5 %

Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l