

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 Rosé

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 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 Tannin-Struktur.

Traubensorte: Merlot, Blauburgunder

Weinberge: lehmige, kalkhaltige Böden auf Hügellagen in 200 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: 75 Hl/Hektar

Vinifikation: Nach der Lese werden die Trauben in kleineren Behältern angeliefert. Die Maische wird in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur (20 – 22°C) vergoren und der Saft nach einer kurzen Maischestandzeit abgezogen. Der Ausbau und die Lagerung erfolgen ebenso im Stahltank.

Sensorische Eigenschaften: Dieser Wein ist von innovativer Konzeption. Er wurde geschaffen, um dem spannenden Zusammenspiel zwischen drei edlen Rebsorten Ausdruck zu verleihen. Bezeichnend ist sein angenehm frischer Charakter, der mit zarten Fruchtnoten von Erdbeere und Himbeere besticht.

Empfehlung: Im Geschmack anregend und frisch bietet der T-Cuvée, begleitet von Häppchen, idealen Genuss für heiße Sommertage.

Serviertemperatur: 10-12° C

Restzucker: 2,3 g/l

Gesamtsäure: 5,3 g/l

Alkohol: 13% vol

Lagerfähigkeit: 2-4 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l