

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 Rot

**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 Tannin-Struktur.

**Traubensorte:** Blauburgunder, Vernatsch, Merlot

**Weinberge:** lehmige, kalkhaltige Böden auf Hügellagen in 250 bis 550 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 kleinen Behältern angeliefert. Die Maische wird in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur (26 – 28°C) vergoren. Auch der Ausbau und die Lagerung erfolgen in Edeltanks.

**Sensorische Eigenschaften:** T-Cuvée ist eine besondere Cuvée, die die Leichtigkeit des Südtiroler Vernatsches, die Fruchtigkeit des Südtiroler Blauburgunders und die Geschmacksfülle des Merlots in sich vereint. Im Glas zeigt sich der T-Cuvée mit rubinroter Farbe und einem fruchtigen Bukett. Im Gaumen besticht er mit seiner frischen und zarten Art.

**Empfehlung:** Der Wein ist ein eleganter Rotwein, der sowohl mit typischen Tiroler Gerichten als auch mit leichten Fleischspeisen und Nudelgerichten gut harmoniert.

**Serviertemperatur:** 14-16° C

**Restzucker:** 2,1 g/l

**Gesamtsäure:** 5,3 g/l

**Alkohol:** 12,5 % Vol.

**Lagerfähigkeit:** 2-4 Jahre

**Flaschengröße:** 0,75 l