

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.



NUSSBAUMER Gewürztraminer

Herkunftsbezeichnung: Südtirol DOC

Jahrgang: 2018

Jahrgangsbeschreibung: Trotz eines relativ späten Austriebs führte die warme und feuchte Witterung im April und im Mai zu einer recht frühen Blüte. Ab Mitte Juni wurde es heiß und trocken, moderater Wasserstress sorgte für einen optimalen Abschluss des Rebenwachstums und einen idealen Übergang in die Reifephase. Große Niederschlagsmengen kurz vor Beginn der Weinlese erwiesen sich nach dem trockenen Sommer schließlich als Segen für die Reben, da sie dadurch ohne großen Trockenstress die Endreife erreichten. Während der gesamten Ernte herrschte traumhaft trockenes und sonniges Wetter, das für ideale Bedingungen für eine harmonische Reife- und Aromabildung der Trauben sorgte. Der Zeitpunkt der Lese konnte so ideal auf alle Sorten und Lagen abgestimmt werden. Das Ergebnis sind elegant strukturierte Weißweine mit aromatischer Frucht und feiner Säure. Gleichmaßen großes Potential haben die Rotweine, die deutlichen Körper und eine kräftige Gerbstoffstruktur mitbringen.

Traubensorte: Gewürztraminer

Ertrag: 45 hl/Hektar

Weinberge:

Höhe: 350 – 550 m

Boden: kalkhaltiger Schotter mit Lehmerde, im Untergrund Felsen aus Porphy

Alter der Reben: 10 – 40 Jahre

Exposition: Süd-Ost 70 %, Süd 30 %

Klima: extremes Zusammenspiel zwischen sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen und von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden

Erntezeitpunkt: Ende September – Ende Oktober

Vinifikation: Nach der händischen Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert und anschließend nach einer kurzen Maischestandzeit schonend abgepresst. Die Vergärung erfolgt langsam unter kontrollierter Temperatur von 18°C in kleinen Edelstahlfassern. Der Most wird durch natürliche Sedimentation der Trubstoffe geklärt.

Ausbau/Reife: Der Ausbau erfolgt in kleinen Stahltanks bei ständigem Kontakt mit den Hefen bis Ende August. Nach anschließender Abfüllung genießt der Wein eine Flaschenlagerung von mindestens 3 weiteren Monaten. Der gesamte Ausbau dauert also nicht weniger als 14 Monate.

Sensorische Eigenschaften:

Farbe: leuchtend intensives Goldgelb

Duft: offenbart ein Kaleidoskop an Duftnoten: Rosenblätter, würzige Blüten von Lilien, Ylang Ylang, Tiaré, reife gelbe exotische Früchte, Honigmelone, Mango, Maracuja, Litschi, Zitruszesten sowie würzige Noten von getrockneten Kräutern, Ingwer, Safran, Gewürznelken, Zimt und Muskatnuss

Geschmack: tiefe Aromatik, körper- und extraktreich, aber mit feinwürziger Saftigkeit und salziger Mineralik, die sich im Alter immer mehr hervortritt; nahezu unendlich lang im Abgang.

Speisempfehlung: Nussbaumer ist ein wahrlich faszinierender Speisenbegleiter. Er passt zu Antipasti aus Fischgerichten und Geräuchertem, schön gereiftem Weichkäse, hellem Fleisch, Schwert- oder Thunfisch; ideal zu Krustentieren und Meeresfrüchten, spektakulärer Begleiter würziger Gerichte der orientalischen Küche und kreativer würzig-aromatischer Kreationen, wie etwa Kombinationen mit Pilzen, Mangold, Fenchel, Avocado, Wirsing, Galgantwurzel, Ingwer, Orangen, Aprikosen, Konfitüren und frischen Kräutern wie Estragon, Rosmarin, Dill, Thymian, Lorbeer, Kerbel, Safran, Minze oder Zitronengras, die ein entfesselles Wechselspiel der Aromen bieten. Mehr dazu auf www.cantinatramin.it/DE/1/97/Rezepte.htm

Produzierte Flaschen: ca. 70.000, 700 Magnum und einige weitere Großformate

Serviertemperatur: 12-14° C

Restzucker: 8,9 g/l

Gesamtsäure: 4,9 g/l

Alkohol: 15% Vol.

Lagerfähigkeit: 7 – 15 Jahre

Flaschengrößen: 0,75 l / 1,50 l / 3,00 l / 5,00 l

Die einzigen Gewürztraminer, die mit jenen aus dem Elsass mithalten können, sind die aus Südtirol, von denen ist Nussbaumer der Beste; *Jan D'Agata, Decanter, Jänner 2015*