

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.



SELIDA Gewürztraminer

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 Tanninstruktur.

Traubensorte: Gewürztraminer

Weinberge: Selektion von steilen SO-exponierten Gewürztraminer-Hanglagen. Auf 300 – 500 m befinden sich kalkreiche Lehmböden mit einem Schotteranteil. Die Weinberge stehen im extremen Zusammenspiel zwischen den sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen und den von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden. Der Name „Selida“ (kleines Gehöft, kleine Landwirtschaft) stammt aus dem Althochdeutschen und ist ein Tribut an die kleinbäuerliche Struktur, die die Kellerei Tramin in sich vereint.

Ertrag: 50 HI/Hektar

Vinifikation: Nach der Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert und anschließend, nach einer kurzen Maischestandzeit, schonend gepresst. Die alkoholische Gärung findet in kleinen Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (18°C) statt. Der anschließende Ausbau erfolgt ebenfalls im Stahltank, ohne biologischen Säureabbau.

Sensorische Eigenschaften: Dieser Wein zeigt sich in intensiv leuchtender goldgelber Farbe und entwickelt in der Nase eine Vielfalt an Duftnoten, die an Rosen, Lilien, würzige Blüten, getrocknete und reife exotische Früchte wie Litschi, Mango und Passionsfrucht erinnern. Im Geschmack ist Selida reich an Körper, Extrakt und feinwürziger Saftigkeit.

Empfehlung: wundervoller Speisenbegleiter, passt zu Antipasti vom Fisch und Geräuchertem, besonders Speck und Lardo, reifem Weichkäse, Gerichten mit weißem Fleisch, Schwertfisch oder Meeresfrüchten. Er begeistert als Begleiter von würzigen Gerichten der orientalischen Küche und herzhaft-aromatischen Kreationen, wie beispielsweise von in Zitrone mariniertem Gemüse.

Serviertemperatur: 8-10° C

Restzucker: 5,1 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Alkohol: 14,1%

Lagerfähigkeit: bis 10 Jahre

Flaschengröße: 0,375 l 0,75 l 1,5 l