

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.

## LOAM Cabernet-Merlot Riserva

**Bezeichnung:** 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.

**Traubensorten:** Cabernet Sauvignon (40%), Cabernet Franc (25%), Merlot (35%)

**Ertrag:** 45 Hl/Hektar

**Weinberge:**

**Höhe:** 250 – 350 m

**Boden:** Lehm mit kalkhaltigem Anteil

**Alter der Reben:** 15 – 25 Jahre

**Exposition:** Südost 90 %, Süd 10%

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

**Erntezeitpunkt:** Anfang bis Ende Oktober

**Vinifikation:** Nach der händischen Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert. Die Maischegärung erfolgt im großen Holzfass bei kontrollierter Temperatur (28°C) mit regelmäßiger Mostumwältung, um die typischen Aromen stärker hervorzubringen und eine intensive Farbprägung zu erreichen.

**Ausbau/Reife:** Der Ausbau erfolgt in Barriques für 12 Monate und im großen Holzfass für 6 Monate. Nach anschließender Abfüllung genießt der Wein eine Flaschenlagerung von mindestens weiteren 6 Monaten.

**SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:**

**Farbe:** intensiv rubinrot

**Duft:** angenehm fruchtig - feine, herbe Aromen von wilder Kirsche und schwarzer Johannisbeere, dunkle Schokolade, feine kräuterige, leicht ätherische Noten

**Geschmack:** vollmundig und saftig, Hauch von Zedernholz, Dörrobst und roten Beeren-Aromen, mit feinkörnigem Tannin, salzige Mineralik

**Speisempfehlung:** ideal zu Braten, Grillfleisch, Gerichten vom Wild oder zu würzig-reifem Käse.

**Produzierte Flaschen:** ca. 17.000, 200 Magnum und einige wenige weitere Großformate

**Serviertemperatur:** 18-20° C

**Restzucker:** 0,6 g/l

**Gesamtsäure:** 5,5 g/l

**Alkohol:** 14 %

**Lagerfähigkeit:** >10 Jahre

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

