

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.

EPOKALE Gewürztraminer Spätlese



Herkunftsbezeichnung: Südtirol DOC

Jahrgang: 2013

Jahrgangsbeschreibung: Dank tiefer Temperaturen im Frühjahr und kontinuierlichen Regenperioden im Frühsommer starteten der Austrieb und die Blüte später als in den Jahren zuvor. Die gut mit Feuchtigkeit versorgten Böden waren ideal auf einen Sommer mit ausgesprochen hohen Temperaturen vorbereitet. Die Ernte begann zirka 10 Tage später als gewohnt, ideal ergänzten sich kühle Nächte und sonnige Tage kurz vor der Weißwein-Lese. Hervorragend und von außergewöhnlicher Qualität präsentieren sich die Weißweine, ausgestattet mit sehr eleganten Fruchtnoten und intensiver Frische! Die roten Trauben sehnten sich nach den immer spärlich werdenden herbstlichen Sonnenstunden. Die Rotweine zeigen klare, fruchtige Aromen und sortentypischen Charakter und bieten bereits in jungen Jahren authentischen Trinkgenuss.

Traubensorte: Gewürztraminer

Ertrag: 29 hl/Hektar

WEINBERGE: zwei Weinberge in der Nähe des Nussbaumerhofes

Höhe: 420 – 440 m

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

Alter der Reben: älteste Bestockung auf Guyot, von über 20 Jahre bis nahezu 30 Jahre

Exponierung Hang: Süd-Ost

Klima: Extremes Zusammenspiel von sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen sowie von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden.

Erntezeitpunkt: Ende Oktober

Vinifikation: Die händische Lese erfolgte extrem sorgfältig mit Kontrolle aller einzelnen Beeren, die Trauben wurden in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Abbeeren und der Vorpressung erfolgte eine kurze Maischestandzeit bei niedriger Temperatur, dann wurde schonend abgepresst. Die Vergärung erfolgte über vier Wochen bei kontrollierter Temperatur von 18°C, die Gärung wurde daraufhin mit einer 10-tägigen Abkühlung auf 5°C gestoppt. Der Wein wurde in einen weiteren kleinen Edelstahltank umgefüllt, wo er für weitere acht Monate auf den Hefen verweilte. Die Most-Klärung fand durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen statt.

Ausbau/Reife: Der Ausbau erfolgte in kleinen Stahltanks bei ständigem Kontakt mit den Hefen für 8 Monate. Nach der Abfüllung wurden die Flaschen zum alten Bergwerk Poschhausstollen im Ridnauntal auf über 2.000 m gebracht. Etwa sechs Jahre lang lagern dort die Flaschen, vier km tief im Stollen. Dort herrschen konstant 11 Grad und eine gleichmäßige Luftfeuchtigkeit von 90 %, der Luftdruck ist identisch wie im Freien.

Sensorische Eigenschaften:

Farbe: Leuchtend intensives Goldgelb

Duft: Intensiv und eindrucksvoll, Rosenblüten, Lavendel, reife gelbe exotische Früchte, Honigmelone, Mango, Maracuja, Pfirsich, Litschi, sowie würzige Noten von getrockneten Kräutern, Gewürznelken, Salbei, Ingwer, Safran, Zimt und Muskatnuss

Geschmack: Starke Präsenz, sehr elegant und anmutig, enormer Tiefgang. Ausgeprägte Aromatik, körper- und extraktreich aber mit feinwürziger Saftigkeit und salziger Mineralik; hochfeine Restsüße harmoniert mit milder Säure, Abgang nahezu unendlich lang.

Speisempfehlung: Idealer Widerpart zu scharf gewürzten Gerichten, sein Blütenaroma harmoniert mit Meeresfrüchten und gegrillten Fischen, fabelhaft zu hellem Fleisch oder zu Gerichten, die reichlich Gewürze enthalten, wie Wildfleisch mit Birne und alpinen Kräutern. Perfekt zu rotgeschmiertem Käse wie Appenzeller, Taleggio, Munster, Tilsitter. Nicht zuletzt bewährt er sich auch als Begleiter zu den typischen, nicht übermäßig süßen alpinen Desserts, wie Apfelstrudel mit Zimt, Marillen- oder Zwetschgenkuchen, Kaiserschmarrn oder Milchmuß.

Produzierte Flaschen: 1.200 Flaschen

Serviertemperatur: 12-14° C

Restzucker: 46 g/l

Gesamtsäure: 5,0 g/l

Alkohol: 12,7 % Vol.

Lagerfähigkeit: über 20 Jahre

Flaschengrößen: 0,75 l