

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.



RUNGG Merlot - Cabernet

Bezeichnung: Südtirol DOC

Jahrgang: 2021

Jahrgangsbeschreibung: Ein langer Winter verlegte das Frühjahrserwachen der Reben auf Anfang April. Auf den Austrieb folgte eine weitere Abkühlung, die die Vollblüte verzögerte. Turbulent ging es weiter mit einem warmen Juni und einem feuchten Juli, der den Boden ideal für den beginnenden Reifeverlauf vorbereitete. Für ein Bilderbuchwetter sorgten trockene Wochen im August mit außergewöhnlich tiefen Nachttemperaturen sowie ein sonniger Herbst. Ende September und Anfang Oktober kam es zwar zu kurzen Regenphasen, doch viele warme Tage und immer kühlere Nächte beherrschten die Erntezeit. Diese begann etwa 10 Tage später als im üblichen Jahresschnitt und erbrachte auch deutlich niedrigere Mengen. Die tiefgründigen Weißweine von 2021 begeistern durch sehr betonte Frische und besonders feinen Fruchtaromen, während die konzentrierten Rotweine mit einer reifen Tanninstruktur und frischem Fruchtkörper überzeugen.

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

Weinberge: Die Trauben des Cabernet Sauvignons, Cabernet Francs und Merlots stammen aus den sonnendurchflutenden Weingütern südlich von Tramin. Die mittlere Hügellage befindet sich auf ca. 300 m Meereshöhe und hat lehmige, kalkhaltige Böden mit schotterhaltigem Untergrund. Die Weinberge stehen im extremen Zusammenspiel zwischen sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen und von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden.

Ertrag: 55 Hl/Hektar

Vinifikation: Nach der händischen Lese erfolgt die Maischegärung bei kontrollierter Temperatur (26°C) mit Mostumwälzung, um die typischen Aromen stärker hervorzuheben. Der Ausbau und die Reife finden für ein Jahr in Barriquefässern und in großen Holzfässern statt, gefolgt von einem weiteren halben Jahr im Betonfass.

Sensorische Eigenschaften: Rungg präsentiert sich in granat- bis dunkelgranatroter Farbe und erinnert in der Nase an die Aromen von wilder Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Dörr Obst, Schokolade, Zedernholz und etwas nach Tabak. Am Gaumen zeigt sich der Wein angenehm schmackhaft mit rundem und großzügigem Nachhall.

Empfehlung: Sein vollmundiger Geschmack passt hervorragend zu Braten, Gerichten vom Wild und würzigem reifen Käse.

Serviertemperatur: 18-20° C

Restzucker: <2 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Lagerfähigkeit: 7-12 Jahre

Flaschengrößen: 0,75 l / 1,5 l